



MEMORIA

ASOHTUR 2013



Resumen actividades

ASOHTUR 2013

Resumen actividades

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO 2013

CIRCULARES	FECHA	NUM
Fitur 2013 folletos publicitarios establecimientos asociados.	17-01-13	1
Campaña contra el intrusismo en el sector de las academias de enseñanza.	31-01-13	2
XI Feria de la Trufa de Abejar, XI Concurso Gastronómico de la Trufa.	01-02-13	3
Licitación arrendamiento Albergue-Restaurante de Yanguas (Soria).	13-02-13	4
II Jornadas de la Cuchara - II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara.	13-02-13	5
Oferta comercial para el vino y la cerveza durante las Jornadas de la Cuchara 2013.	05-03-13	6
Convenio Colectivo Hostelería 2011-2013.	07-03-13	7
Licitación Campamento Las Cabañas y Fielato.	11-03-13	8
Plan de Formación FEHR 2012.	13-03-13	9
Explotación del Bar-Restaurante "Playa-Pita".	19-03-13	10
Información de horarios, visitas guiadas para Semana Santa 2013.	22-03-13	11
Publicación del Convenio Colectivo de Hostelería de la provincia de Soria 2011-2014.	04-04-13	12
Plan de Formación CEHAT 2012.	12-04-13	13
Licitación: servicio y suministro de comidas y vinos españoles para Fiestas de San Juan 2013 y San Saturio.	17-04-13	14
Pasaporte del Viajero Tren Campos de Castilla. Participación establecimientos de ASOHTUR.	30-04-13	15
I Foro de la Cocina Rural Soriana. Valdeavellano de Tera, 13 de mayo de 2013.	09-05-13	16
Jornada de Puertas Abiertas en las Casas del Parque de los Espacios protegidos de Soria.	22-05-13	17
Ampliación horario de cierre Fiestas de San Juan 2013 y Verbena tradicionales.	23-05-13	18
Plus nocturnidad.	11-07-13	19
Utilización, explotación y conservación de las instalaciones juveniles del albergue juvenil de Valdeavellano de Tera.	17-06-13	20
Acuerdo colaboración con VerRecetas.com.	18-06-13	21
II Feria Turismo Activo. Vinuesa 21-22 de junio 2013.	18-06-13	22
II Feria de Turismo Activo de Vinuesa. Viernes 21 de junio, acto de inauguración y jornada exclusiva para profesionales.	19-06-13	23
Acuerdo de ASOHTUR con la APP para dispositivos móviles Soria Ocio.	21-06-13	24
Campaña Turismo Seguro.	11-07-13	25
Santa Marta 2013.	22-07-13	26
Sta MARTA 2013. Reconocimientos Empresarios del Sector.	24-07-13	27
IX Concurso nacional Pinchos y Tapas Valladolid.	02-09-13	28
Jornada informativa sobre comercialización de setas en hostelería y restauración.	05-09-13	29
Semana de la Tapa Micológica 2013 – reunión establecimientos participantes.	12-09-13	30
Bases concurso Tapa Micologica 2013.	19-09-13	31
Ampliación horario de cierre Fiestas de San Saturio 2013.	23-09-13	32
Propuesta cambio fechas Semana de la Tapa Micológica.	23-09-13	33
Boletín Informativo (Circular CEHAT, licitaciones en Vinuesa y Monteagudo de las Vicarias).	26-09-13	34



Resumen actividades

Jornadas Gastronómicas: BUSCASETAS.	30-09-13	35
Semana tapa micológica: mantenimiento de fechas, plazo realización fotos, oferta heineken.	01-10-13	36
Mercado Medieval.	01-10-13	37
Inminente Control de Sanidad en Caza y Micológia .	03-10-13	38
Obras y explotación Bar "Soto Playa".	14-10-13	39
Reordatorio:Inminente Control de Sanidad en Caza y Micológia.	14-10-13	40
Oferta Comercial vino Acontia durante la Semana de la Tapa Micológica.	15-10-13	41
Primeras Jornadas LOW COST organizadas por el Ayuntamiento de Soria.	31-10-13	42
Promoción Navidad Castilla y León. Ofertas y Experiencias.	05-11-13	43
Recordatorio: Jornadas LOW COST 2013, organizadas por el Ayuntamiento de Soria.	12-11-13	44
Obras y explotación Bar "Numancia" Garray, Curso Turismo accesible.	14-11-13	45
Acto entrega de premios VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica de Soria.	20-11-13	46

SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Solicitud de folletos publicitarios para su envío a Fitur 2013, stan de la Federación Regional.	17-01-13	1
Recordatorio de entrega de folletos publicitarios para su envío a Fitur.	21-01-13	2
Recordatorio fin del plazo de entrega de folletos publicitarios para su envío a Fitur.	23-01-13	3
Convocatoria Comité Ejecutivo.	24-01-13	4
Recordatorio ampliación horario cierre fiestas de Carnaval.	31-01-13	5
Convocatoria Comité Ejecutivo.	04-02-13	6
Convocatoria establecimientos restauración, información bases II Jornadas de la Cuchara.	07-02-13	7
Recordatorio reunión información bases II Jornadas de la Cuchara.	12-02-13	8
Recordatorio reunión con Comisario PN a cerca de incidentes Rota de Calatañazor.	19-02-13	9
Recordatorio preparación tapa para fotografiar.	20-02-13	10
Convocatoria reunión con Concejala de Seguridad, asunto incidente Rota de Calatañazor.	20-02-13	11
Información oferta comercial Acontia para Jornadas de la Cuchara.	06-03-13	12
Información oferta comercial Mahou para Jornadas de la Cuchara.	06-03-13	13
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	08-03-13	14
Información rueda de prensa presentación Jornadas de la Cuchara.	14-03-13	15
Recordatorio a participantes Jornadas Cuchara del servicio de tapas gratis para miembros del jurado.	15-03-13	16
Recordatorio a participantes Jornadas Cuchara, las cazuelas no se regalan con las tapas.	15-03-13	17



Resumen actividades

Información a participantes Jornadas Cuchara de persona de contacto para incidencias fin de semana.	15-03-13	18
Información a participantes Jornadas Cuchara de fecha límite para el canjeo de vales por una tapa.	18-03-13	19
Información curso Manipulador de Alimentos, fecha límite inscripciones.	21-03-13	20
Recordatorio ampliación horario cierre fiestas de Semana Santa.	22-03-13	21
Recordatorio colocación carteles Jornadas Cuchara en expositores exteriores para identificar a participantes.	22-03-13	22
Recordatorio a alumnos fecha inicio curso Manipulador Alimentos y envío claves plataforma.	01-04-13	23
Información cursos gratuitos Manipulador Alimentos y Nutrición.	09-04-13	24
Recordatorio a alumnos aportación documentación curso Manipulador Alimentos.	12-04-13	25
Recordatorio a alumnos día y lugar celebración clase presencial curso Manipulador Alimentos.	12-04-13	26
Recordatorio a alumnos clase presencial curso Manipulador Alimentos.	15-04-13	27
Recordatorio últimas plazas cursos gratuitos de Manipulador de Alimentos y Nutrición.	17-04-13	28
Información día y hora acto entrega premios II Jornadas de la Cuchara.	17-04-13	29
Recordatorio fecha límite canjeo vales tapa Jornadas de la Cuchara.	17-04-13	30
Recordatorio a alumnos aportación documentación curso Manipulador Alimentos.	18-04-13	31
Convocatoria reunión de trabajo Comité Ejecutivo: I Foro cocina rural soriana.	30-04-13	32
Información comienzo de la campaña Tren Campos de Castilla	10-05-13	33
Información llegada día 11 de mayo viajeros Tren Campos de Castilla	10-05-13	34
Recordatorio a alumnos fecha inicio curso Nutrición y Dietética en Hostelería.	13-05-13	35
Recordatorio a alumnos inicio curso Manipulador Alimentos.	13-05-13	36
Recordatorio a alumnos fecha fin curso Nutrición.	17-05-13	37
Información a alumnos disponibles diplomas curso Manipulador Alimentos.	20-05-13	38
Recordatorio fecha límite retirar diplomas curso Manipulador Alimentos.	24-05-13	39
Información llegada día 25 de mayo viajeros Tren Campos de Castilla	24-05-13	40
Recordatorio a alumnos realizar cuestionarios finales fin curso Manipulador Alimentos.	29-05-13	41
Recordatorio a alumnos completar tiempos conexión plataforma y cuestionarios finales curso Manipulador de Alimentos.	30-05-13	42
Información llegada día 1 viajeros Tren Campos de Castilla.	31-05-13	43
Recordatorio a alumnos fecha finalización curso Nutrición y realización cuestionarios finales.	03-06-13	44
Recordatorio a alumnos entrega documentación curso Manipulador Alimentos.	04-06-13	45
Información a alumnos disponibles diplomas curso Manipulador Alimentos.	10-06-13	46
Recordatorio a alumnos recoger diplomas curso Manipulador Alimentos.	13-06-13	47
Información a alumnos disponibles diplomas curso Nutrición y solicitud documentación a entregar.	13-06-13	48
Recordatorio a alumnos fecha límite para recoger diplomas curso Nutrición.	18-06-13	49
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	18-06-13	50
Recordatorio ampliación horario cierre periodo estival.	19-06-13	51
Información llegada día 22 de junio viajeros Tren Campos de Castilla	20-06-13	52

Resumen actividades

Información llegada día 20 de julio viajeros Tren Campos de Castilla	18-07-13	53
Convocatoria reunión de trabajo Comité Ejecutivo: Sta. Marta.	22-07-13	54
Información socios festividad Santa Marta.	24-07-13	55
Recordatorio festividad Sta. Marta, reservas vino español y comida.	26-07-13	56
Información asistencia del Dtor. Gral. de Turismo a entrega reconocimientos empresarios hosteleros en Sta. Marta.	26-07-13	57
Información llegada día 27 de julio viajeros Tren Campos de Castilla	26-07-13	58
Información llegada día 24 de agosto viajeros Tren Campos de Castilla	22-08-13	59
Información Jornada informativa normativa comercialización setas.	05-09-13	60
Recordatorio fecha jornada informativa normativa comercialización setas.	09-09-13	61
Recordatorio reunión mesa de trabajo Comité Ejecutivo organización Semana de la Tapa Micológica.	09-09-13	62
Convocatoria reunión con establecimientos participantes en Semana Tapa Micológica.	12-09-13	63
Información llegada día 14 de septiembre viajeros Tren Campos de Castilla	13-09-13	64
Recordatorio fecha finalización ampliación horario de cierre periodo estival.	13-09-13	65
Recordatorio reunión participantes Semana Tapa Micológica.	16-09-13	66
Convocatoria reunión con Grupo Heineken, colaboración Semana Tapa Micológica.	25-09-13	67
Información fecha definitivas Semana Tapa Micológica y fecha límite foto tapa.	27-09-13	68
Convocatoria reunión mesa de trabajo: Semana Tapa Micológica.	01-10-13	69
Información oferta comercial Amstel Semana Tapa Micológica.	08-10-13	70
Información campaña inspección sanitaria productos micológicos y caza.	14-10-13	71
Información oferta comercial Acontia Semana Tapa Micológica.	15-10-13	72
Convocatoria reunión mesa de trabajo: cierre Semana Tapa Micológica.	16-10-13	73
Información rueda de prensa presentación Semana Tapa Micológica.	16-10-13	74
Información reportaje de la Sexta Tv grabación tapas Semana Tapa Micológica.	16-10-13	75
Información a participantes Semana Tapa Micológica de persona de contacto para incidencias fin de semana.	22-10-13	76
Recordatorio persona contacto solicitud material e incidencias fin de semana Semana Tapa Micológica.	25-10-13	77
Información apertura urnas recuento boletos Semana Tapa Micológica.	28-10-13	78
Convocatoria reunión mesa de trabajo cierre Jornadas de Campeones de la Semana Tapa Micológica.	04-11-13	79
Información rueda de prensa presentación Jornadas de Campeones.	12-11-13	80
Solicitud aportación tapas finalistas presentación Jornadas de Campeones.	12-11-13	81
Información disponibilidad de invitaciones para Intur.	18-11-13	82

Resumen actividades

Información fecha celebración acto entrega premios Semana Tapa Micológica.	20-11-13	83
Invitación y solicitud asistencia acto entrega premios Semana Tapa Micológica.	22-11-13	84
Información al Comité Ejecutivo celebración cena de navidad.	26-11-13	85
Recordatorio fecha límite canjeo vales tapa Semana Tapa Micológica.	26-11-13	86
Recordatorio acto entrega premios Semana Tapa Micológica.	28-11-13	87
Convocatoria reunión Comité Ejecutivo.	02-12-13	88
Recordatorio ampliación horario cierre periodo navidad.	13-12-13	89
Convocatoria reunión establecimientos restauración, asuntos: normativa comercialización setas y actuaciones ejercicio 2014.	13-12-13	90
Recordatorio reunión establecimientos restauración, normativa setas y actuaciones ejercicio 2014.	17-12-13	91

REUNIONES

ASAMBLEA GENERAL	FECHA	NUM
------------------	-------	-----

COMITÉ EJECUTIVO DE LA AGRUPACIÓN

FECHA NUM

Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior. Informe actuaciones desde el último Comité Ejecutivo. Presupuesto definitivo de la Semana de la Tapa Micológica 2012 y del acto de entrega de premios. Formación. Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Altas y bajas de socios. Facturas y pagos. Asuntos varios: Feria de la Trufa de Abejar 2013, FITUR 2013, Emplazamiento a ASOHTUR para personarse en el proceso contencioso-administrativo entre el Ayuntamiento de Vinuesa y el promotor del establecimiento "La Cabaña del Salva". Denuncias de socios. Devolución de garantías expediente formación F20070020. Adhesión al proyecto Star Light. Colaboración Soria Incoming. Convenio Mafre. Colaboración tren Campos de Castilla. Colaboración Primer concurso de emprendedores Energy Starter. Candidatura Soria Capital de la Gastronomía 2014. Ayuntamiento: Casa de los Poetas, Bicicletas eléctricas. Semana de la Tapa de la Cuchara. Ruegos y preguntas.	28-01-12	1
Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; anticipo cuentas ejercicio 2012; presupuesto 2013; plan de acciones 2013; jornadas de la Cuchara 2013; formación; asuntos varios: Ordenanza estacionamiento de caravanas en Duruelo de la Sierra; ruegos y preguntas.	06-02-13	2
Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; convenio Colectivo de Hostelería de la Provincia de Soria; informe de actuaciones; acuerdos con proveedores; Jornadas de la Cuchara 2013; formación; gestión de impagos de Grupo Orizonia; asuntos varios; ruegos y preguntas.	12-03-13	3
Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para tratar el I Foro de cocina rural soriana.	30-04-13	4



Resumen actividades

Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones; balance y resultados de la II Jornadas de la Cuchara 2013; formación: estado de ejecución cursos de formación continua FEHR y CEHAT; elección de proveedor para el desarrollo de formación bonificada; devolución fianza plan F20100026; acuerdos con proveedores. Ratificación acuerdos VerRecetas.com y OM Project –Soria Ocio-; propuesta de acciones para las ayudas de promoción comercial colectiva del Ayuntamiento de Soria. Santa Marta 2013; Federación Regional; desarrollo de la normativa turística a nivel regional; altas y bajas de socios; facturas y pagos; asuntos varios; ruegos y preguntas.

20-06-13 5

Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para organizar los actos a realizar en la Festividad de Santa Marta 2013.

23-07-13 6

Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para organizar la Semana de la Tapa Micológica 2013.

10-09-13 7

Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para la elección del diseño de la imagen de la Semana de la Tapa Micológica 2013, asistente invitado Graficas Ochoa.

27-09-13 8

Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica 2013.

03-10-13 9

Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo cierre Semana de la Tapa Micológica.

18-10-13 10

Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo: balance de la Semana de la Tapa y cierre desarrollo de las Jornadas de Campeones.

06-11-13 11

Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación del acta de la reunión anterior, Soria y Turismo, SA. situación y ofertas de adquisición de la sociedad y dominio de la Web propiedad de ASOHTUR; formación CEHAT y FEHR 2013-2014; facturas y pagos; altas y bajas de socios; asuntos varios; ruegos y preguntas.

05-12-13 12

Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones de la Agrupación desde el mes de junio de 2013; balance económico San Marta y reconocimientos empresarios hosteleros 2013; asuntos Federación Castellano Leonesa de Hostelería y FEHR; balance económico VI Edición Semana de la Tapa Micológica 2013; memoria de actuaciones y dossier de comunicación 2012; formulación de las cuentas anuales del ejercicio 2012, propuesta de aplicación de resultados; situación miembros inactivos y vacantes Comité Ejecutivo; plan de acciones 2014; asuntos varios; ruegos y preguntas.

17-12-13 13

FEDERACIÓN CASTELLANOLEONESA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA

Reunión de presidentes y gerentes para tratar la problemática de la Federación Regional, asistencia de la Presidenta y Secretario de la Agrupación.

09-01-13 1

Junta Directiva, asistencia del Secretario de la Agrupación.

08-10-13 2

FEDERACIÓN NACIONAL DE HOSTELERIA (FEHR)

Junta Directiva, sin asistencia.

20-03-13 1

Asamblea General Electoral, asiste el Secretario General.

24-04-13 2

Resumen actividades

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELES (CEHAT)	FECHA	NUM
Pleno Cehat, sin asistencia.	12-03-13	1
Pleno Cehat, asiste Secretario General.	18-07-13	2
Se remite escrito de apoyo a la candidatura de ITH a la Medalla al Mérito Turístico.	26-08-13	3
Pleno Cehat, sin asistencia.	04-12-13	4
REUNIONES INSTITUCIONALES	FECHA	NUM
Reunión con Director General de Turismo, sin asistencia, para tratar el borrador del decreto que regula los establecimientos hoteleros y propuesta de canal de comercialización para estos establecimientos de Castilla y León.	15-01-13	1
Reunión con el Comisario de Policía de Soria para abordar el suceso de la zona Rota de Calatañazor el cual se saldó con una víctima.	20-02-13	2
Reunión con la Concejala de Seguridad del Ayuntamiento para tratar el incidente de la zona Rota de Calatañazor.	22-02-13	3
Reunión con las Concejalías de Cultura y Turismo y Cámara de Comercio para la puesta en marcha de productos turísticos para 2013.	25-02-13	4
Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo, Cámara de Comercio y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.	01-03-13	5
Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.	04-03-13	6
Reunión con el Dtor. General de Turismo y el Director General de políticas culturales.	04-03-13	7
Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.	07-03-13	8
Reunión de ASOHTUR y Observatorio de Borobia con Diputación para la presentación del proyecto Starlight.	18-03-13	9
Reunión del Consejo Sectorial de Urbanismo con asistencia del Secretario General.	24-04-13	10
Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Soria. Propuestas de Ayudas para promoción comercial 2013.	29-04-13	11
Reunión con la Dirección General de Turismo, sin asistencia para abordar el Plan Estratégico Gastronómico de Castilla y León que están elaborando.	16-05-13	12
Reunión del Consejo Sectorial de Urbanismo con asistencia del Vocal de Campings, Alfredo García.	10-07-13	13
Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Soria. Ayudas concejalía.	05-08-13	14
Reunión del Secretario con la Concejala de Comercio para tratar los asuntos: Placa Mejor establecimiento Hostelero y acciones para dinamizar la zona centro de Soria afectada por las obras.	23-09-13	15
Reunión de la presidenta con Delegado Territorial de la Junta para tratar el proyecto Starlight.	11-10-13	16
Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento.	11-10-13	17
Reunión de la presidenta con Ayuntamiento sobre el Tren Campos de Castilla.	04-12-13	18

Resumen actividades

REUNIONES VARIAS	FECHA	NUM
Reunión con establecimientos para informarles de las bases de la segunda edición de las Jornadas de la Tapa de la Cuchara.	12-02-13	1
Reunión de la presidenta con Diego Mayor para darle a conocer el proyecto turístico "Soria Ocio" consistente en una aplicación para móviles gratuita en la que se podrá encontrar todo tipo de información a cerca de Soria.	18-02-13	2
Reunión con El Hueco para la puesta en marcha del proyecto Startlight.	18-02-13	3
Reunión con la empresa Grumer para concretar la puesta en marcha de las acciones formativas asignadas del Plan de CEHAT y FEHR y posibilidad de realizar cursos-talleres bonificados.	22-02-13	4
Asistencia a la firma de la adhesión al proyecto Starlight.	02-03-13	5
Reunión con alumnos master gestión cultural de Música, Teatro y Danza de la Universidad Complutense de Madrid para la presentación de proyectos culturales centrados en Soria.	02-03-13	6
Reunión con Soria Incoming y Luis Ulargui (Borrón y Cuenta Nueva).	06-03-13	7
Reunión de la presidenta con Silvia Garote, responsable de la empresa Cositas de Soria Comunicación para abordar asuntos de comunicación, actividades, formación, etc.	16-03-13	8
Asamblea General de Asopiva.	16-03-13	9
Reunión con la agencia de viajes Soria Vacaciones para cerrar la campaña Pasaporte del Viajero, enmarcada dentro del Proyecto Tren Campos de Castilla.	25-04-13	10
Reunión del Secretario General con representantes de la empresa Hispanobodegas, propietarios de la Bodega 12 Linajes. Posibilidad de colaboración con la Semana de la Tapa de Mayo y la Micológica	29-04-13	11
Reunión del Secretario General con los responsables de Marketing y Comercial de Grupo Heineken. Posibilidad de colaboración con la Semana de la Tapa de Mayo y la Micológica. Posible acuerdo anual.	29-04-13	12
Reunión de Trabajo Comité Ejecutivo para organizar la colaboración en el foro de la Cocina Rural Soriana organizado por Diputación y Javier Pérez Andrés.	02-05-13	13
Reunión con establecimientos asociados para informarles de la puesta en marcha del "Pasaporte del Viajero del Tren Campos de Castilla"	03-05-13	14
Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.	17-05-13	15
Reunión con el Presidente y el Secretario de la Asociación de Hosteleros de La Rioja con el fin de conocer la experiencia de Logroño como Capital Española de la Gastronomía 2012. Asisten Yolanda Santos, José Antonio Benito, Pablo Cabezón y Miguel Soria.	22-05-13	16

Resumen actividades

Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.	27-05-13	17
Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.	03-06-13	18
Asistencia de la presidenta a la Feria de Turismo Activo celebrada en Vinuesa.	04-06-13	19
Reunión de la presidenta con Ayuntamiento para tratar el proyecto Tren Campos de Castilla.	07-06-13	20
Reunión con Jesús Ortego para la firma del acuerdo de colaboración con su Web VerRecetas.com	13-06-13	21
Reunión con Diego Mayor propietario de la APP para móviles SoriaOcio para abordar el acuerdo de colaboración a firmar entre ambas partes.	13-06-13	22
Reunión con Silvia Garrote para la presentación de su empresa Cositas de Soria Comunicación, especializada en redes sociales y contenidos multimedia para internet.	14-06-13	23
Reunión con Diego Mayor propietario de la APP para móviles SoriaOcio para la firma del acuerdo de colaboración.	17-06-13	24
Reunión con miembros de la Fundación Cesefor para la presentación del proyecto del Parque Micológico de Pinar Grande.	15-07-13	25
Reunión de la presidenta con Consejo de Administración de Soria y Turismo.	26-08-13	26
Reunión con representantes de la Asociación de Hosteleros de Burgos con el fin de conocer la experiencia como Capital Española de la Gastronomía 2013.	12-09-13	27
Reunión de la presidenta con responsable del periódico digital DesdeSoria para tratar posibles colaboraciones.	15-09-13	28
Reunión con establecimientos asociados para informarles de las bases de la Semana de la Tapa Micológica.	16-09-13	29
Reunión de la presidenta con responsable de la web Vivir Soria para posible colaboración.	16-09-13	30
Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.	16-09-13	31
Reunión con representantes de Heineken España para cerrar la colaboración en la Semana de la Tapa Micológica 2013.	26-09-13	32
Reunión con representantes de la revista "Los Pilares de España, Soria" para su presentación y posible acuerdo de colaboración.	22-10-13	33
Visita del representante de Heineken España valoración promoción Amstel en la Semana de la Tapa Micológica 2013.	23-10-13	34
Reunión con finalistas Jornadas de Campeones: desarrollo y promoción.	07-11-13	35
Reunión de la presidenta con Soria y Turismo.	08-11-13	36
Equipo de TTOO acompañados por la presidenta visitan Soria para conocer espacios naturales, micología, etc.		37
Reunión de la presidenta con representantes de CESEFOR para estudiar el proyecto de TTOO.	12-12-13	38
Reunión de la presidenta con representante del Instituto Tecnológico Forestal de LLeida, Cristin Fisher para abordar el proyecto de TTOO.	16-12-13	39
Reunión con establecimientos de restauración para tratar la normativa de comercialización de setas y las actuaciones a realizar en el ejercicio 2014.	18-12-13	40

Resumen actividades

ACCIONES DEFENSA INTERESES GENERALES	FECHA	NUM
Reunión con Comisario de Policía para abordar el incidente acaecido en la zona Rota de Calatañazor, el cual se saldó con el fallecimiento de un dominicano.	20-02-13	1
Se envía recurso potestativo al Ayuntamiento de Duruelo de la Sierra en relación a la Ordenanza municipal reguladora del estacionamiento y pernocta de autocaravanas y vehículos en vías urbanas.	22-02-13	2
Se informa a los socios hoteleros de las posibles acciones judiciales a poner en marcha conjuntamente con CEHAT en contra del Grupo ORIZONIA.	11-03-13	3
Se remite a la asesoría jurídica de CEHAT los datos de los establecimientos que tienen deudas con el Grupo Orizonia.	20-03-13	4
Se solicita informe al Ayuntamiento de Soria para tramitar ampliación de horarios de cierre para Fiestas de San Juan 2013 y Verbenas populares.	11-04-13	5
Envío de carta informativa sobre el plus compensatorio de formación a empresas socias y no socias de ASOHTUR y a asesorías. Envío de 994 cartas.	29-04-13	6
Se remite solicitud ampliación de horarios de cierre para las Fiestas de San Juan y Verbenas populares al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León, una vez recibido Informe favorable del Ayuntamiento.	07-05-13	7
Reunión con el colectivo de campings asociados a ASOHTUR para abordar el tema del festival Enclave de Agua, la pernoctación de caravanas en el monte y la situación del estacionamiento de las caravanas.	24-05-13	8
Se remite propuesta de acciones para las ayudas a la promoción comercial colectiva del Ayuntamiento de Soria 2013.	06-06-13	9
Se remite escrito denuncia al Ayuntamiento, Delegación Territorial y Mancomunidad a cerca de la situación de estacionamiento y pernoctación de las autocaravanas, solicitando reunión para abordar dicha situación.	18-06-13	10
Reunión del grupo de campings asociados con el Delegado Territorial de la Junta para abordar situación de autocaravanas.	24-06-13	11
Reunión del grupo de campings asociados con Secretario Territorial y Jefe del Servicio de Medio Ambiente para valorar las acciones contempladas con el Delegado Territorial.	11-07-13	12
Colaboración con CNP (Cuerpo Nacional de Policía) en la difusión entre nuestros asociados de la campaña "Turismo Seguro".	11-07-13	13
Reunión del grupo de campings asociados con Concejalía de Medio Ambiente y Montes del Ayuntamiento y Presidenta de la Mancomunidad para abordar la situación de acampadas de autocaravanas en los montes.	17-07-13	14

Resumen actividades

Se solicita informe al Ayuntamiento de Soria para tramitar ampliación de horarios de cierre para Fiestas de San Saturio 2013.

21-08-13 15

Se remite solicitud ampliación de horarios de cierre para las Fiestas de San Saturio 2013 al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León, una vez recibido Informe favorable del Ayuntamiento.

29-08-13 16

ACUERDOS Y CONVENIOS

Firma acuerdo de colaboración con Jesús Ortego, propietario de la Web especializada en gastronomía y reservas para restaurantes VerRecetas.com

13-06-13 1

Firma acuerdo de colaboración con Diego Mayor, propietario de la APP SoriaOcio.

17-06-13 2

PARTICIPACIÓN INSTITUCIONAL

FECHA NUM

NEGOCIACIÓN COLECTIVA

Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

10-01-13 1

Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

24-01-13 2

Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

02-02-13 3

Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

14-02-13 4

Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

20-02-13 5

ACCIONES VARIAS

FECHA NUM

Se remiten folletos de establecimientos asociados a FITUR 2013, stand de la Federación de Empresarios de Hostelería de Castilla y León, en colaboración con la Dirección General de Turismo.

23-01-13 1

Colaboración con el Ayuntamiento de Abejar en la difusión de información del XI Concurso Gastronómico de la Trufa, evento enclavado en la XI Feria de la trufa de Abejar, a nuestros asociados, a la Asociación Nacional de Euro-toques, a su Delegado en Soria para que lo difunda a Euro-toques y Maestres de Cocina de Castilla y León y a cocineros que participaron en nuestro concurso de cocina con trufa, a Basque Culinary Center, FEHR, CEHAT y a través de nuestra web y redes sociales.

01-02-13 2

Se traslada información a nuestros asociados, remitida por la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León a cerca de la incorporación en la web de turismo de la Junta de todas las actividades turísticas que nuestros socios dispongan para Semana Santa, con el objeto de promocionar nuestra provincia.

11-02-13 3

Asistencia de la Presidenta a la Rueda de prensa de la presentación del proyecto Soria destino turístico estelar Starlight.

11-02-13 4

Colaboración con El Hueco en la donación de premios por parte de los asociados para el Concurso de emprendedores Energy Starter. Socios que colaboran: Biosfera, Hotel Leonor, Hotel Apolonia y Hotel Rural Los Villares.

13-02-13 5

Resumen actividades

Se traslada información a nuestros asociados, remitida por la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León a cerca del calendario de ferias y mercados de contratación a los que la comunidad tiene previsto asistir a lo largo del año, con el fin de que comuniquen su intención en participar.	14-02-13	6
Asistencia de la presidenta a la rueda de prensa de la presentación del Concurso de emprendedores Energy Starter de El Hueco.	15-02-13	7
Asistencia de la Presidenta a la rueda de prensa convocada por la Plataforma Universitaria en apoyo a la Escuela de Agrarias.	15-02-13	8
Asistencia de la presidenta a la presentación de la comercializadora turística Vivirsoria presentada por José Mª Muñoz.	26-02-13	9
Envío de folletos II Jornadas de la Cuchara a las Ferias de Madrid Golf y Sevatur de San Sebastian, Stand de la Junta de Castilla y León.	14-03-13	10
Presentación II Jornadas de la Cuchara, en Cafetería Tauro con la presencia del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial y la empresa ITS.	14-03-13	11
Colaboración con Rte. La Chistera en la entrega de obsequios consistentes en paquetes con productos de Soria a los 5 finalistas del Concurso de Monólogos.	18-04-13	12
Entrega de premios de las II Jornadas de la Cuchara.	19-04-13	13
Se inician las labores para la puesta en marcha del pasaporte del Viajero Tren Campos de Castilla.	30-04-13	14
Asistencia al concurso Energy Starter organizado por la comunidad de emprendedores El Hueco.	12-05-13	15
Se registra solicitud de ayuda para acciones promoción comercial del Ayuntamiento de Soria 2013.	13-05-13	16
Se remite propuesta de acciones para las ayudas a la promoción comercial colectiva del Ayuntamiento de Soria 2013.	06-06-13	17
Presentación APP Soria Ocio.	25-06-13	18
Se remite al Diario de Soria valoración solicitada de ASOHTUR sobre descenso de bares en Soria.	16-07-13	19
Se remite a los colegios de Soria capital las bases para participar en el concurso de diseño de la imagen de la Semana de la Tapa Micológica 2013.	06-09-13	20
Asistencia de la presidenta a los actos celebrados con motivo de la festividad de los Santos Patronos del Cuerpo Nacional de Policía.	01-10-13	21
Visita de la presidenta del 5 al 6 de octubre a Perigueax, ciudad del Perigord Francés junto con representantes del CESEFOR para conocer el modelo de gestión micológica y turística que realizan allí.	05-10-13	22



Resumen actividades

Se colabora con el Observatorio de las Ocupaciones del SEPE para la elaboración de un informe de prospectiva del empleo en el sector de Servicios de Alojamiento en nuestra provincia a través de la remisión de encuestas por la agrupación y asociados con el propósito de mejorar la empleabilidad de los trabajadores detectando las necesidades de formación.

14-10-13 23

Presentación de la Semana de la Tapa Micológica 2013 - VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica en Parador de Turismo Antonio Machado con exposición de tapas participantes.

18-10-13 24

Colaboración con la Fundación Siglo para la promoción de ofertas y experiencias de los establecimientos turísticos de la región dentro de la campaña de Navidad de Castilla y León.

07-11-13 25

Presentación Jornadas de Campeones en CIFP "La Merced" con finalistas y exposición de sus tapas.

13-11-13 26

Charla Micológica para escolares de la ESO en IES Castilla a cargo de la presidenta de la agrupación. Jornada de acompañamiento de la presidenta a tuoperadores y directora adjunta de la Oet de Londres llegados a través de la Fundación Siglo para conocer Soria, naturaleza y micología.

15-11-13 27

Acto de materialización del compromiso de colaboración con el Banco de Alimentos en el que se hace entrega de los 942 kilogramos de alimentos, valorados en 500 €, por haber superador las 50.000 tapas vendidas en la Semana de la Tapa Micológica.

22-11-13 28

Se remite escrito a Diputación dando traslado de la solicitud de reunión que la Asociación de Asociación de Amigos de Soria Starlight desea mantener con su presidente en relación al proyecto "Destino Turístico Starlight para Soria" en el que participa la Agrupación.

25-11-13 29

la presidenta acompaña al equipo de TTOO en su visita a Soria para conocer espacios naturales, micología, etc. los días 8 y 9.

03-12-13 30

Asistencia de la presidenta a la inauguración de las nuevas instalaciones de El Hueco.

08-12-13 31

13-12-13 32

COMERCIALIZADORA	FECHA	NUM
------------------	-------	-----

PROYECTO PORTAL ON - LINE DE TURISMO SORIANO	FECHA	NUM
--	-------	-----

FORMACIÓN CEHAT	FECHA	NUM
-----------------	-------	-----

Nos remiten resolución aprobación expediente del Plan de Formación 2012 para inicio acciones formativas.

07-02-13 1

Inicio curso Nutrición y Dietética en Hostelería, 125 horas teleformación hasta el día 6 de junio.

06-05-13 2

Inicio curso C Manipulador Alimentos Mayor Riesgo de 30 horas de teleformación hasta el 31 de mayo.

13-05-13 3

Finaliza curso de C Manipulador Alimentos Mayor Riesgo.

31-05-13 4

Finaliza curso de Nutrición y Dietética en Hostelería.

06-06-13 5

Apertura licitación Plan de Formación 2013.

21-11-13 6



Resumen actividades

Envío licitación y propuesta formativa para el Plan de Formación 2013.	26-11-13	7
--	----------	---

FORMACION FEHR	FECHA	NUM
Se solicita cambio de acciones formativas asignadas solicitando curso mixto de Como definir una carta innovadora que sea atractiva para los clientes.	08-01-13	1
Nos comunican la asignación económica para la nueva acción formativa solicitada que asciende a 4.501,00 € para 14 alumnos.	09-01-13	2
Se procede al cambio de acción formativa, finalmente se opta por el curso de Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo.	21-02-13	3
Inicio curso CCP Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo hasta el 19 de abril.	01-04-13	4
Finalización curso CCP Manipulador de Alimentos Mayor Riesgo hasta el 19 de abril.	19-04-13	5
Apertura licitación Plan de Formación 2013.	02-12-13	6
Envío licitación y propuesta formativa para el Plan de Formación 2013.	10-12-13	7

FORMACIÓN FEDERACIÓN REGIONAL	FECHA	NUM
-------------------------------	-------	-----

JORNADAS Y EVENTOS	FECHA	NUM
II Jornadas de la Cuchara, del 16 al 24 de marzo.	16-03-13	1
Participación en el I Foro de la Cocina Rural de Soria organizado por Diputación y coordinado por Javier Pérez Andrés.	13-05-13	2
Entrega de Premio Actualidad Económica en la categoría de Iniciativas Turísticas al Tren Campos de Castilla en Madrid. Asiste Alberto Santa María.	21-05-13	3
Feria Turismo Activo y Naturaleza.	29-05-13	4
Asistencia a la II Feria de Turismo Activo de Vinuesa.	21-06-13	5
Celebración de Santa Marta, actos: Misa, entrega de reconocimientos a establecimientos hosteleros, vino español y comida.	29-07-13	6
Jornada de comercialización de setas para hostelería y restauración.	11-09-13	7
Semana de la Tapa Micológica 2013 a celebrar del 19 al 27 de octubre.	19-10-13	8

Colaboración con Ayuntamiento de Soria en las primeras Jornadas Low Cost, el 22 y 23 de noviembre.	31-10-13	9
Jornadas de Campeones, 14 y 15 de noviembre los finalistas del Concurso de la Tapa Micológica ofrecen sus tapas al público.	14-11-13	10
Acto entrega premios de la Semana de la Tapa Micológica - VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica en el Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.	29-11-13	11
Acto de entrega del premio Amstel "Tu peso en cerveza" de la Semana de la Tapa Micológica.	20-12-13	12



Resumen actividades

RUEDAS DE PRENSA	FECHA	NUM
Presentación II Jornadas de la Cuchara.	14-03-13	
Entrega de premios II Concurso Provincial de las Jornadas de la Cuchara.	18-04-13	
Presentación Semana Tapa Micológica en Parador de Turismo Antonio Machado.	17-10-13	
Presentación Jornadas de Campeones en CIFP "La Merced".	12-11-13	
Donación de ASOHTUR al Banco de Alimentos.	22-11-13	
Entrega de premios VI Concurso Provincial de la Semana de la Tapa Micológica.	28-11-13	
Entrega premio "Tu peso en cerveza" de Amstel.	19-12-13	
NOTAS DE PRENSA	FECHA	NUM
Adelanto de las II Jornadas de la Cuchara.	14-02-13	1
Seguridad ciudadana en la calle Rota de Calatañazor.	18-02-13	2
Reunión ASOHTUR con Policía Nacional sobre seguridad Rota de Calatañazor.	20-02-13	3
Establecimientos inscritos II Jornadas de la Cuchara.	21-02-13	4
Negocios participantes en las II Jornadas de la Cuchara.	26-02-13	5
Tapas para celiacos II Jornadas de la Cuchara.	08-03-13	6
Ocupación hotelera en Semana Santa.	20-03-13	7
Desarrollo Jornadas de la Cuchara.	21-03-13	8
Balance final II Jornadas de la Cuchara.	25-03-13	9
Balance Semana Santa en Soria.	01-04-13	10
Ganadores del Sorteo de las Jornadas de la Cuchara.	02-04-13	11
Finalistas Mejor Tapa Cuchara Popular.	05-04-13	12
Curso de formación de ASOHTUR.	08-04-13	13
Finalistas Mejor Tapa de Cuchara.	16-04-13	14
Entrega de premios Jornadas de la Cuchara.	19-04-13	15
ASOHTUR emplaza a las administraciones a que prohíban la acampada de autocaravanas en los montes de Soria.	14-06-13	16
Previsión de negocio en turismo durante las fiestas de San Juan de Soria.	25-06-13	17
Balance turístico de las fiestas de San Juan de Soria.	03-07-13	18
Medidas adoptadas por la Junta de Castilla y León sobre autocaravanas.	11-07-13	19
Valoración descenso de bares en Soria.	16-07-13	20
Previsión de temporada turística de verano en Soria.	19-07-13	21
Establecimientos premiados por Santa Marta.	26-07-13	22
Ocupación hotelera primera quincena agosto Soria.	14-08-13	23
Información de la celebración de la Semana de la Tapa Micológica 2013.	20-09-13	24
Ganador concurso imagen Semana de la Tapa Micológica 2013.	27-09-13	25
Información novedad premio Amstel en Semana Tapa Micológica.	04-10-13	26
Semana Tapa Micológica: variedades tapas, aplicaciones móviles.	11-10-13	27
Semana Tapa Micológica, sorteo regalos usuarios aplicación móvil "Maratón de tapas".	16-10-13	28

Resumen actividades

Semana Tapa Micológica, sorteo regalos usuarios aplicación móvil "Maratón de tapas".	16-10-13	28
Desarrollo y valoración de los cinco primeros días de la Semana de la Tapa Micológica.	24-10-13	29
Valoración de la exitosa edición de la Semana de la Tapa Micológica.	28-10-13	30
Previsión de ocupación hotelera para el puente de Todos los Santos.	30-10-13	31
Establecimientos finalistas de las Jornadas de Campeones.	07-11-13	32
Charla Micológica para escolares de la ESO a cargo de la presidenta de la agrupación.	14-11-13	33
Ganadores Tapa Micológica.	29-11-13	34
Ocupación puente de la Constitución.	05-12-13	35
Balance puente de la Constitución.	10-12-13	36
Amstel y Asohtur entregan el premio Tu peso en cerveza Amstel.	20-12-13	37

Enero

08-01-13 Se solicita a FEHR cambio de acciones formativas asignadas solicitando curso mixto de Como definir una carta innovadora que sea atractiva para los clientes.

09-01-13 FEHR nos comunica la asignación económica para la nueva acción formativa solicitada que asciende a 4.501,00 € para 14 alumnos.

09-01-13 Reunión de presidentes y gerentes para tratar la problemática de la Federación Regional, asistencia de la Presidenta y Secretario de la Agrupación.

10-01-13 Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.

10-01-13 La Presidenta hace entrega del premio del Viaje, de la Semana de la Tapa Micológica a la Riviera Maya a la ganadora del mismo, M^a Ángeles Calonge Delso.

Sábado, 19 de enero de 2013 | Heraldo de Soria

Asohtur se felicita por la equiparación al sistema europeo de la normativa de alojamientos

La presidenta destaca la «facilidad» para que los clientes conozcan los servicios

«La mayor parte de los establecimientos tendrá que hacer pocos cambios»

SORIA. Desde el punto de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), el acuerdo normativo que prepara la equiparación de la legislación europea solo es positivo, sino que consideran que es «una oportunidad». Los representantes de la agrupación están «muy contentos» con el acuerdo, ya que, tras estos pasos, señalan no presentar «nada que contradecir» para actualizar la clasificación y evolucionarla. «Los cambios son para los hoteles. Las novedades normativas surgen de la Ley de Turismo de Castilla y León, que entró en vigor el pasado 1 de diciembre. Dicho acuerdo establece una homogeneización en el sistema de clasificación europeo que supone una homogenización tanto en el sector al tener todos los establecimientos en el mismo criterio en el que están», detalló el presidente europeo, que crece que es muy importante que se dé un impulso claramente del lado del turismo en este sentido. «Es un impacto favorable, pues el turismo es uno de los sectores que más servicios puede esperar consiguiendo una mejor calidad.

Las normas están siendo consideradas por la Federación Regional, al igual que el sector valora positivamente la iniciativa. «Tenemos representantes de las asociaciones que están trabajando para terminar todo el proceso en 2013», apuntó.

El sector aprecia también la «eficiencia» para que los establecimientos tengan «una mejor información a los clientes». En cualquier caso, la presidenta de ASOHTUR, María Dolores Martínez, considera que «pocos cambios» refirió la presidenta, ya que «los cambios que las normas afectarán a la legislación europea serán mínimas e informarán al cliente para que éste pueda saber a qué tipo de establecimiento se dirige y la clasificación mediante la cual se clasifica. Si el establecimiento se mantiene, si bien su actividad es más intensa o más especializada o tiene otros servicios mínimos. Los establecimientos que tienen que cambiar se incluyen que para los de nuevo tipo de establecimientos, la norma (una vez en vigor) será

«en la provincia, según la información que se tiene, la Federación

de Soria, como la Junta, cada uno de los establecimientos se clasificará

en una nueva regulación de los establecimientos que se apunta a la especialización se

gún el tipo de establecimiento que

se incluye en la legislación actualizada en la página informa-

datoria de la Federación, I.A.C.

AGREGADOS

ESTRELLAS EN CASAS RURALES

Para ASOHTUR, una de las implicaciones más apreciables es la posibilidad de aplicar estrellas a las casas rurales. «Esto abre una nueva perspectiva de la clasificación y las evaluaciones. ¿Cómo indicar la calidad de las casas rurales? Mediante el uso de estrellas o de otros símbolos relacionados con el medio rural. En este tipo de servicios también se aplicarán las estrellas, como en los hoteles, que es lo que el mundo va a estar con el mundo rural. Una parte que se considera importante es que las casas rurales constan registradas hasta 240 casas rurales, E.A.S.



Enero

15-01-13 Reunión con Director General de Turismo, sin asistencia, para tratar el borrador del decreto que regula los establecimientos hoteleros y propuesta de canal de comercialización para estos establecimientos de Castilla y León.

21-01-13 El Ayuntamiento de Abejar solicita colaboración a la Agrupación para la difusión de las actividades programadas para la XI edición de la Feria de la Trufa, a celebrar los días 16 y 17 de febrero.

23-01-13 Colaboración con la Dirección General de Turismo en Fitur 2013 con la presencia de ASOHTUR a través de folletos publicitarios de nuestros establecimientos asociados enviados para este fin.

24-01-13 Reunión mesa negociadora para convenio de hostelería.



AYUNTAMIENTO DE ABEJAR (Soria)

C/ Barancazo s/n.

Teléfono 975 373 100 - Fax 975 373 289

C. P. 42146

Abejar a 21 de enero de 2013

Estimados señores:

Con motivo de la celebración de la **XI Feria de la Trufa** que se celebrará en Abejar, durante los días 16 y 17 de Febrero, les solicitamos, como en años anteriores, la colaboración de ASOHTUR para la difusión de las actividades programadas en la misma. En breve les enviaremos el programa de este año.

Agradeciendo de antemano su atención, reciban un cordial saludo,

Antonio Romero Pérez
Alcalde de Abejar



Enero - Febrero

28-01-13 Reunión del Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior. Informe actuaciones desde el último Comité Ejecutivo. Presupuesto definitivo de la Semana de la Tapa Micológica 2012 y del acto de entrega de premios. Formación. Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Altas y bajas de socios. Facturas y pagos. Asuntos varios: Feria de la Trufa de Abejar 2013, FITUR 2013, Emplazamiento a ASOHTUR para personarse en el proceso contencioso-administrativo entre el Ayuntamiento de Vinuesa y el promotor del establecimiento "La Cabaña del Salva". Denuncias de socios. Devolución de garantías expediente formación F20070020. Adhesión al proyecto Star Light. Colaboración Soria Incoming. Convenio Mafre. Colaboración tren Campos de Castilla. Colaboración Primer concurso de emprendedores Energy Starter. Candidatura Soria Capital de la Gastronomía 2014. Ayuntamiento: Casa de los Poetas, Bicicletas eléctricas. Semana de la Tapa de la Cuchara. Ruegos y preguntas.

01-02-13 Colaboración con el Ayuntamiento de Abejar en la difusión del XI Concurso Gastronómico de la Trufa, enclavado dentro de los actos de la XI Feria de la Trufa.

Se difunde el evento entre:

- Asociados a la Agrupación
- Cocineros nacionales participantes en el Concurso Nacional de Cocina con Trufa que organiza la Agrupación en el 2010

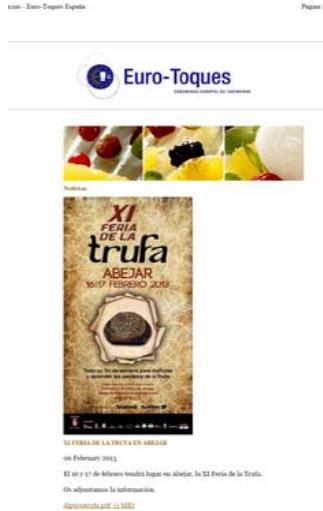
Febrero

- Asociación de Maestres de Cocina de Castilla y León
- Euro-toques
- Federación Española de Hostelería, FEHR
- Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos, CEHAT.
- Departamento de comunicación de Basque Culinary Center, Universidad Mondragón de San Sebastián
- Inserción del evento en la página Web de ASOHTUR y en nuestras redes sociales

ASOHTUR - Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo

Página 1 de 4






Soria, 1 de febrero de 2013

CIRCULAR ASOCIADOS Nº 47/13/03/13: "XI Feria de la Trufa en Abejor - XI Concurso Gastronómico de la Trufa"

Estimado asociado, a través de la presente te traemos información remitida por el Ayuntamiento de Abejor en relación al XI Concurso Gastronómico de la Trufa, evento que se celebra los días 16 y 17 de febrero.

El Concurso tendrá lugar el sábado, 16 de febrero, a partir de las 17:00 horas, donde un Jurado experto en gastronomía y trufología valorará las excelencias de los cocineros que deseen participar.

En caso de estar interesado, te informo que la **inscripción es gratuita** y los premios son: 400,00 € para el primero, 300,00 € para el segundo y 100,00 € para el tercero.

Así mismo, te remito las bases del concurso, donde encontrarás las reglas de participación, te indico que el plazo de inscripción finaliza a las 15:00 horas del jueves, 14 de febrero.

Para realizar la inscripción e solicitar más información, puedes ponerte en contacto directamente con el Oficina de Turismo de Abejor:

Teléfono: 976 373 110
correo electrónico: oficinadeturismo@abejor.es
Web: www.abejorquesdeabejor.com/jornadas-de-la-trufa-2013.html

En nuestro oficio de poner en vías de mano han precisado como es la trufa negra de Soria y en el de colaborar con el Ayuntamiento de Abejor, desde ASOHTUR te animamos a participar en este XI Concurso Gastronómico de la Trufa.

Para cualquier consulta, estás a tu disposición en el teléfono de ASOHTUR, 975 233 322.

Recibe un cordial saludo,

Foto: Miguel Soto Cañizo
Secretario General de ASOHTUR

Oriente Tú, s/n - Parque 42001 - Soria Tfno: 975 233 322 Fax: 975 233 323

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19



Febrero

15-02-13 Colaboración con el Concurso de emprendedores de El Hueco "Energy Starter" en la aportación de regalos, por parte de nuestros asociados, que se harán entrega a los ganadores del concurso.

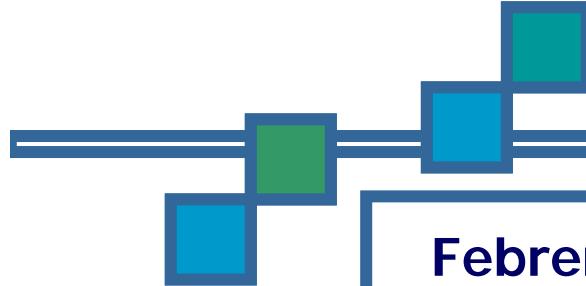
Asistencia de la Presidenta a la rueda de prensa de presentación del concurso.

Socios colaboradores:

- BIOSFERA SORIA: 1 ruta de naturaleza para 2 personas.
 - HOTEL LEONOR: 1 habitación para 2 personas con desayuno, una noche
 - HOTEL APOLOMIA: 1 habitación para 2 personas con desayuno, una noche
 - HOTEL RURAL LOS VILLARES: 1 comida para 2 personas

15-02-13 Asistencia de la Presidenta a la rueda de prensa celebrada por la plataforma universitaria para potenciar la Escuela de Agrarias.





Febrero

16-02-13 Asistencia de la Presidenta a la inauguración de la XI Feria de Abejar.

18-02-13 Reunión con El Hueco para tratar el proyecto Starlight, asiste la presidenta.

18-02-13 Reunión con el fotógrafo Diego Mayor para la presentación del proyecto turístico "Soria Ocio" basado en una aplicación para móviles de descarga gratuita en la que se podrá encontrar todo tipo de información a cerca de Soria.

18-02-13 Se remite nota de prensa informando de las reuniones previstas con el CN de Policía y el Ayuntamiento de Soria con motivo del suceso de Rota de Calatañazor.

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR convocará reuniones con hosteleros, Policía y Ayuntamiento tras el luctuoso suceso ocurrido en La Zona

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) lamenta enormemente el desgraciado suceso ocurrido en la madrugada del pasado domingo en el entorno de la calle Rota de Calatañazor de la ciudad

Por este motivo, con el objetivo de tratar de que no se vuelvan a repetir hechos de semejante trascendencia y consciente de las negativas consecuencias que pueda tener para los empresarios de hostelería ubicados en este entorno, popularmente conocido como La Zona, ASCHITUR tiene previsto convocar en el menor plazo posible encuentros con la Comisaría de la Policía Nacional, con responsables del departamento de Seguridad del Ayuntamiento de Soria, además de con empresarios y establecimientos ubicados en el susodicho entorno.

ASOTUR enfrié que este luctuoso suceso puede ser considerado como un hecho puntual y extraordinario en una ciudad como Soria que exhibe unos índices de seguridad ciudadana que superan la media global de las ciudades españolas. Esta fortaleza no oculta la preocupación que a ASOTUR, como asociación representativa del sector hostelero soriano, le despierta un hecho de estas características.

La comunidad dominicana inicia una colecta para pedir justicia por el asesinato de su compatriota.

er reparar el cadáver de la víctima

en un desvío de la Zona
de la Cebada, en la
que se realizó la
reunión de la Federación
de Municipios y Provincias
que se celebró en el año
pasado. La reunión se
realizó en la sede del
Partido Demócrata
Progresista, que se
desplazó a la localidad
y que durante su estancia
se quedó en la casa de
Domingo Gómez.

En el desvío se
reunieron dirigentes
de la comuna y otros
municipios de la zona
que se acercaron a la
reunión de la Federación
de Municipios y Provincias
que se realizó en el año
pasado. La reunión se
realizó en la sede del
Partido Demócrata
Progresista, que se
desplazó a la localidad
y que durante su estancia
se quedó en la casa de
Domingo Gómez.

La reunión se realizó
en el interior de la
casa de Domingo Gómez
y se realizó una
reunión entre los
dirigentes de la
comuna y otros
municipios de la zona
que se acercaron a la
reunión de la Federación
de Municipios y Provincias
que se realizó en el año
pasado. La reunión se
realizó en la sede del
Partido Demócrata
Progresista, que se
desplazó a la localidad
y que durante su estancia
se quedó en la casa de
Domingo Gómez.



Febrero

20-02-13 Reunión con el Comisario de Policía de Soria para abordar el incidente acaecido en la zona Rota de Calatañazor, el cual se saldó con una persona fallecida.

20-02-13 Se remite nota de prensa con la información acordada en la reunión mantenida con el Comisario de Policía.



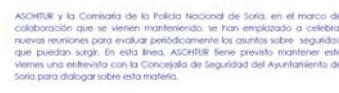
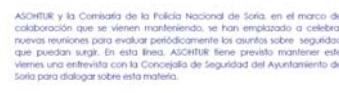
Soria, 20 de febrero de 2013

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR y la Policía Nacional estrecharán su colaboración en materia de seguridad ciudadana

- Representantes de ambas organizaciones han mantenido esta mañana una reunión.
- Ambas instituciones coinciden en que este suceso representa un hecho trágico.

Representantes de ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo) y la Comisaría de la Policía Nacional de Soria, en el marco de colaboración que se vienen manteniendo, se han empleado a celebrar nuevas reuniones para evaluar periódicamente los asuntos sobre seguridad que puedan surgir. En esta línea, ASOHTUR tiene previsto mantener este viernes una entrevista con la Concejalía de Seguridad del Ayuntamiento de Soria para dialogar sobre esta materia.



Soria, 20 de febrero de 2013

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR y la Policía Nacional estrecharán su colaboración en materia de seguridad ciudadana

- Representantes de ambas organizaciones han mantenido esta mañana una reunión.
- Ambas instituciones coinciden en que este suceso representa un hecho trágico.

Representantes de ASOHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo) y la Comisaría de la Policía Nacional de Soria para intercambiar puntos de vista a raíz del incidente ocurrido en la madrugada del pasado domingo en la calle Rota de Calatañazor de la ciudad de Soria, en el que un joven resultó muerto una reyerta.

Ambas partes han acordado establecer la colaboración a través de mecanismos que permitan coordinar con el Cuerpo de Nacional Policia con el objetivo de evitar en el futuro sucesos de tal naturaleza. De forma similar en el posible las labores de vigilancia en estos entornos como articular procedimientos de alerta rápida a través del 091 han sido algunas de las medidas sobre las que se ha hecho hincapié en la entrevista.

Tanto ASOHTUR como los mandos de la Comisaría de la Policía Nacional coinciden en que este trágico suceso puede informarse como hecho trágico o como resultado de un ataque a la persona. Los presentes unos estándares de seguridad dentro de un marco de normatividad. En este sentido, la Comisaría de la Policía Nacional de Soria ha informado ASOHTUR que, de hecho, el número de incidentes denunciados en este tipo de sucesos ha reducido en los últimos años.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@soies.es

C/ Vicente Tafur, 4-Planta 4º - 15001 Soria Tfno. 975 233 222 Fax. 975 233 222

C/ Vicente Tafur, 4-Planta 4º - 15001 Soria Tfno. 975 233 222 Fax. 975 233 222



ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

SORIA | **SUCESOS** | **El apuñalamiento mortal en 'La Zona'**

La Policía baraja que el detenido pudo asesnar tres cuchilladas a la víctima

● El presunto homicida negó inicialmente los hechos y sigue sin declarar

EL ANÁLISIS
Mónica Fuentes

Hosteleros y políticos piden más vigilancia en la Zona

«No podemos criminalizar la inmigración»

Migra dice que no se puede asociar a los extranjeros con la violencia»

«Conocí a Mónica Fuentes en la reunión informativa que organiza ASOHTUR para explicar la presencia policial»

«No podemos criminalizar la inmigración»

Migra dice que no se puede asociar a los extranjeros con la violencia»

«Conocí a Mónica Fuentes en la reunión informativa que organiza ASOHTUR para explicar la presencia policial»

«No podemos criminalizar la inmigración»

Migra dice que no se puede asociar a los extranjeros con la violencia»

«Conocí a Mónica Fuentes en la reunión informativa que organiza ASOHTUR para explicar la presencia policial»

«No podemos criminalizar la inmigración»

Migra dice que no se puede asociar a los extranjeros con la violencia»

«Conocí a Mónica Fuentes en la reunión informativa que organiza ASOHTUR para explicar la presencia policial»

«No podemos criminalizar la inmigración»

Migra dice que no se puede asociar a los extranjeros con la violencia»

«Conocí a Mónica Fuentes en la reunión informativa que organiza ASOHTUR para explicar la presencia policial»

«No podemos criminalizar la inmigración»

Martes, 19 de febrero de 2013 | Heraldo de Soria

DIARIO DE SORIA, MIÉRCOLES 20 DE FEBRERO DE 2013

Primera reunión entre Asohtur y la Policía Nacional

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) mantendrá esta mañana una reunión con el comisario jefe de la Compañía Nacional de Policía en Soria, Juan José Fernández. La cita será, en principio, en la Concejalía de Seguridad de Soria y se celebrará tras el trágico suceso que ha producido este fin de semana en la Zona.

Fernández manifestó ayer que el suceso que se produjo en la madrugada del domingo se podía haber producido en cualquier otro punto de la ciudad o en cualquier otro día, ya que tanto el presunto homicida como la víctima tenían vivas encalladas desde agosto de 2012. También apuntó que en La Zona apenas se confisca armas blancas.

Por su parte, la subdelegada del Gobierno en Soria, María José Heredia, recordó que este hecho es «salvaje» en Soria, y apuntó que no se puede mandar una patrulla a cada discoteca. Heredia también dijo, en la misma línea de lo anterior, que las discotecas de la capital de Soria, Carlos Martínez, y la concejala del PP María José Fuentes, que tendrán que prestar especial atención a las aglomeraciones que producen en la calle cuando los discobares se cierran para evitar posibles nuevos hechos.

La reunión de hoy será entre miembros de la junta directiva de ASOHTUR y agentes de la Policía Nacional. La Agrupación soriana ha programado otros encuentros con representantes de otras administraciones como por ejemplo el Ayuntamiento. Entre los hosteleros se vive con preocupación el suceso que se produjo este fin de semana, por el fallecimiento de un joven que sus conocimientos que puede acaecer para La Zona.

Jueves, 21 de febrero de 2013 | Heraldo de Soria

ASOHTUR y la Policía Nacional estrecharán su colaboración en materia de seguridad ciudadana

El objetivo es articular procedimientos de alerta rápida a través del 091 para prevenir sucesos como el ocurrido en la Zona.

La Policía Nacional de Soria informó a ASOHTUR que, de hecho, el número de incidentes denunciados en este lugar se ha reducido en los últimos años.

Nuevas reuniones

ASOHTUR y la Comisaría de Policía Nacional de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) es consciente de que en este caso de La Zona, en el que un joven de 29 años, de origen dominicano, resultó muerto por apuñalamiento, la presente agente, de 20 años y también procedente de República Dominicana, ingresó al pasado martes en prisión por decisión judicial, pendiente de que se celebre el juicio.

También como los mandos de la Comisaría de Seguridad Ciudadana de Soria, en el marco de colaboración que mantienen, se han empleado a establecer periódicamente los asuntos sobre seguridad que surgen en La Zona, que presenta unos estíndares de seguridad dentro de un marco de normalidad, informó la asociación. Recaudan 4.200 euros para trasladar el cadáver

En este sentido, la Comisaría de Seguridad del Ayuntamiento de Soria

de Soria, presidió por Lourdes Alarcón, para dialogar sobre esta materia. La reunión, que tuvo lugar ayer, entre ASOHTUR y responsables de las administraciones que tienen sus inquietudes y tratar la información de las reuniones previas con la Comisaría de Soria coincidió con la decisión de la Comisión de Seguridad Ciudadana de ASOHTUR de convocar una reunión con la Junta Directiva de la Asociación de Hosteleros y Turismo de Soria (AHTS) para evaluar las medidas que se deben tomar en La Zona.

La Agrupación Sor

Febrero

21-02-13 Se remite nota de prensa informado del número de participantes inscritos hasta la fecha en las II Jornadas de la Cuchara.

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujertv.com

Martes, 26 febrero 2013 Hoy - 4 / 6 | Mañana - 4 / 5 |



Iniciar sesión con Registrarse

Portada Castilla y León Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios Hemeroteca

Valladolid Palencia Segovia Ávila Burgos León Salamanca Soria Zamora El Castellano Soyde... Canal Castilla y León

Estás en: El Norte de Castilla > Noticias Castilla y León > Noticias Soria > 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara

CONCURSO

25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara

Se informará sobre posibles intolerancias alimentarias y direcciones de los perfiles sociales de los negocios participantes

21.02.13 - 20:14 - ISABEL G. VILLARROEL | SORIA

Un total de 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebrarán del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria. Asohtr (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) organiza por segundo año consecutivo este evento gastronómico en el que el público podrá degustar al precio de un euro pequeñas tapas de cuchara servidas en una cazuelita de barro. Alrededor de 20.000 tapas sirvieron los 3 establecimientos que tomaron parte en esta cita el pasado año. El plazo abierto de inscripción para los establecimientos interesados finaliza mañana viernes 22 de febrero.

Entre las novedades de la presente edición, Asohtr prevé repartir unos 24.000 desplegables informativos de las Jornadas de la Cuchara en los domicilios sorianos. Al mismo tiempo, en el portal de Internet de Asohtr y en las aplicaciones para teléfonos móviles que está previsto realizar para estas Jornadas, el público podrá encontrar este año una detallada información de cada uno de los establecimientos participantes y de sus creaciones culinarias. De este modo, además de los datos comunes de dirección y número de teléfono, también se incluirá –en el caso de que posea– sus direcciones en redes sociales, como Facebook o Twitter, para ofrecer al público la oportunidad de seguir a sus bares y restaurantes favoritos.

Dentro de la información propia de la tapa presentada, cuyo formato es libre para los establecimientos participantes, también se incluye un apartado para advertir si los ingredientes empleados están contraindicados para grupos de personas como aquellos intolerantes al gluten. Cada una de las tapas irá acompañada de una foto de detalle que permite al cliente hacerse una primera idea de su presentación visual.

En cuanto al desarrollo de las Jornadas así como del Concurso para profesionales, se conservará el mismo esquema que el año anterior. Este Concurso establece dos premios: el galardón a "Mejor Tapa de Cuchara", seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas de cuchara; y el premio "Mejor Tapa de Cuchara Popular", adjudicado por el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de ASOHTR (www.asohtr.com) y a través también de la aplicación para teléfonos móviles que podrá emplearse también como guía práctica de las Jornadas. Como recompensa y gratificación para los votantes, las personas que dejen su voto por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de diferentes regalos.

25 inscritos en las II Jornadas de la Tapa de la Cuchara

SORIA. Un total de 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebra del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtr) organiza por segundo año consecutivo este evento gastronómico en el que el público podrá degustar al precio de un euro pequeñas tapas de cuchara servidas en una cazuelita de barro. Alrededor de 20.000 tapas sirvieron los 3 establecimientos que tomaron parte en esta cita el pasado año. El plazo abierto de inscripción para los establecimientos interesados finaliza mañana viernes 22 de febrero.

Entre las novedades de la presente edición, Asohtr prevé repartir unos 24.000 desplegables informativos de las Jornadas de la Cuchara en los domicilios sorianos. Al mismo tiempo, en el portal de Internet de Asohtr y en las aplicaciones para teléfonos móviles que está previsto realizar para estas Jornadas, el público podrá encontrar este año una detallada información de cada uno de los establecimientos participantes y de sus creaciones culinarias. De este modo, además de los datos comunes de dirección y número de teléfono, también se incluirá –en el caso de que posea– sus direcciones en redes sociales, como Facebook o Twitter, para ofrecer al público la oportunidad de seguir a sus bares y restaurantes favoritos.

HERALDO



Soria, 21 de febrero de 2013

NOTA DE PRENSA

25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara

- ASOHTR incluirá en los soportes del evento información sobre posibles intolerancias alimentarias y direcciones de los perfiles sociales de los establecimientos participantes.

Un total de 25 establecimientos se han inscrito ya en las II Jornadas de la Cuchara-II Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara que se celebrarán del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria. Asohtr (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) organiza por segundo año consecutivo este evento gastronómico en el que el público podrá degustar al precio de un euro pequeñas tapas de cuchara servidas en una cazuelita de barro. Alrededor de 20.000 tapas sirvieron los 3 establecimientos que tomaron parte en esta cita el pasado año. El plazo abierto de inscripción para los establecimientos interesados finaliza mañana viernes 22 de febrero.

Entre las novedades de la presente edición, Asohtr prevé repartir unos 24.000 desplegables informativos de las Jornadas de la Cuchara en los domicilios sorianos. Al mismo tiempo, en el portal de Internet de Asohtr y en las aplicaciones para teléfonos móviles que está previsto realizar para estas Jornadas, el público podrá encontrar este año una detallada información de cada uno de los establecimientos participantes y de sus creaciones culinarias. De este modo, además de los datos comunes de dirección y número de teléfono, también se incluirá –en el caso de que posea– sus direcciones en redes sociales, como Facebook o Twitter, para ofrecer al público la oportunidad de seguir a sus bares y restaurantes favoritos.

Dentro de la información propia de la tapa presentada, cuyo formato es libre para los establecimientos participantes, también se incluye un apartado para advertir si los ingredientes empleados están contraindicados para grupos de personas como aquellos intolerantes al gluten, etc... Cada una de las tapas irá acompañada de una foto de detalle que permite al cliente hacerse una primera idea de su presentación visual.

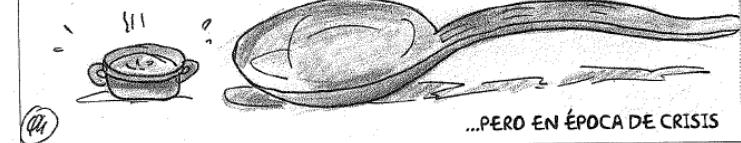
Para más información: Carmen Forcada Tfno. 975 233 222 E-mail: cforcada@foesa.es

Otros datos: Tfno. 975 233 222 Fax: 975 233 222 www.foesa.es

Viernes, 22 de febrero de 2013 | Heraldo de Soria

DIARIO DE SORIA. JUEVES 21 DE FEBRERO DE 2013

JORNADAS DE LA CUCHARA EN SORIA MARZO 2013



Febrero

22-02-13 Reunión con Concejala de Seguridad del Ayuntamiento de Soria para tratar el altercado de la zona Rota de Calatañazor.

22-02-13 Reunión con la empresa de formación Grumer para la puesta en marcha de las acciones formativas de los Planes asignados de CEHAT y FEHR y posibles cursos-taller bonificados.

22-02-13 Se remite recurso potestativo al Ayuntamiento de Duruelo de la Sierra a cerca de la Ordenanza Municipal reguladora del estacionamiento y pernocta de autocaravanas y vehículos en vía urbana.

Heraldo de Soria | Lunes, 25 de febrero de 2013

«Normalidad» en la Zona una semana después de la muerte del joven dominicano

Los hosteleros continúan expectantes con la afluencia de gente en los locales en las próximas semanas

SORIA. Una semana después del suceso que tuvo lugar en la Rota de Calatañazor, la Zona que vivió momentos de gran tensión, no muestra diferencias con la tónica habitual, tal y como explicó el vocal de Pubs, Discotecas y Discotecas de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), Ismael González. El hosteler, recordó que, desde hace un tiempo, «el público ha cambiado en la Zona y la gente más mayor se queda en los establecimientos del cen-

tro de la capital». Algo que, según su opinión, «podría incrementarse» por la muerte del joven dominicano que tuvo lugar el 16 de febrero presumatamente a manos de un paisano de 20 años. «La gente que no suele subir a la Zona puede de pronto hacerlo», comentó lo que ha pasado, señaló González.

El suceso ha sido considerado como «un hecho puntual» por parte de los hosteleros y de la Concejalía de Seguridad y Protección Ciudadana del Ayuntamiento de Soria, partes que mantuvieron una reunión el pasado viernes para analizar lo sucedido, dentro de su ronda periódica de encuentros.

La responsable municipal del área, Lourdes Andrés, recordó

que el número de efectivos que vigilaron en la madrugada del 16 de febrero la Zona fue el habitual: tres coches patrulla con dos agentes cada uno. «Obviamente, la Policía Local ha tenido que estar más alerta», comentó, en los que considera que puede haber más incidencias, «explicó la edil. «Pero tampoco podemos convertir una zona de esparcimiento en una zona acotada por la Policía Local. La gran mayoría de la gente que va a divertirse tiene derecho a hacerlo normalmente».

Andrés dejó claro que la presencia policial en la calle Rota de Calatañazor «ha sido siempre suficiente y es suficiente ahora, lo cual no impide que sucedan hechos como éste». **ALV.**

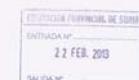
HAN DICHO
«La presencia policial en Rota de Calatañazor ha sido siempre suficiente y es suficiente ahora, lo cual no impide que sucedan hechos como éste»

LOURDES ANDRÉS
Edil de Seguridad Ciudadana

«La gente que no suele subir a la Zona puede tener más miedo a partir de ahora por lo que ha pasado, pero hay que recordar que es un hecho puntual»

ISMAEL GONZÁLEZ
Vocal de Pubs de Asohtur

AL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE DURUELO DE LA SIERRA.
SORIA.



D * Yolanda Santos Grande, mayor de edad, con DNI número 16.810.892-P, quien actúa en su condición de Presidenta y representante legal de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (en adelante ASOHTUR), con CIF G4212615 y domicilio social, en la calle de la Constitución, nº 1, 1º planta, 15200 Duruelo de la Sierra, Soria, ante este Ayuntamiento comparece y como más procedente remite en Derecho EXPONTE

Que dicha Ordenanza municipal no se ajusta a Derecho, dicho sea en términos de máximo respeto, de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 47/1999, de 13 de diciembre, y dentro del plazo legalmente conferido, interponse contra la misma el presente RECURSO POTESTATIVO DE REPOSICIÓN, que se sustenta sobre la base de los antecedentes de hecho y fundamentos de Derecho que sucesivamente se pasan a exponer:

HECHOS.

Primera. Que durante diferentes días del mes de enero del pasado año aparecieron en diferentes medios de comunicación provinciales la noticia de que Duruelo de la Sierra inauguraría su área de autocaravanas, definiendo dicho espacio como un lugar «equivalente con plataforma de saneamiento, tomas de agua potable, recogida de residuos y señalización» (Diario de Soria, marzo 23 de octubre del año 2012), contando, por lo tanto, con una serie de servicios que ni son propios de un parking, ni tienden a limitar la actividad de quienes lo usan a

la habitual en un simple aparcamiento, sino que permite actividades más propias de los camping de autocaravanas.

Esclarecer al respecto resulta el informe elaborado por el Ministerio del Interior, Dirección General de Tráfico, a través del Observatorio Nacional de Seguridad Vial, que considera que una autocaravana está aparcada y no acampada cuando «No se produce ninguna emisión de ningún tipo de fluido, contaminante o no, salvo las propias de la combustión del motor a través del tubo de escape, o se lleven a cabo conductas incívicas o insalubres como el vaciado de los depósitos de la cocina. No emite ruidos molestos como, por ejemplo, la puesta en marcha de un generador de electricidad en horario presto de descanso o durante el día en períodos excesivamente largos»

Es decir, en un aparcamiento para autocaravanas no tiene sentido la plataforma de servicio, como tampoco la recogida de residuos y la señalización de tales servicios, resultando más apropiado un espacio en el que se pueda aparcar el vehículo sin que ocupe más superficie que la propia de la autocaravana cerrada, es decir, sin abrirla ventanas, teidos, colocar sillas, mesas... etc.

En resumen, lo anunciado por el Ayuntamiento de Duruelo de la Sierra, dados los servicios con los que cuenta, no es una zona de parking de autocaravanas, sino un área de acampada para autocaravanas.

Segundo. Que en el Boletín Oficial de la Provincia número 9, de fecha 23 de enero del año en curso, se publica la ORDENANZA MUNICIPAL REGULADORA DEL ESTACIONAMIENTO Y PERNOCTA DE AUTOCARAVANAS Y VEHÍCULOS EN VÍA URBANAS*, mediante el que se regula la utilización de este tipo de vehículos de un espacio destinado a tal fin y que cuenta con una serie de servicios tales como luz, toma de agua potable, servicios, reciclaje de aguas grises y aguas negras y otros, previendo, además, el cobro de una tasa por su utilización.

Que dicha Ordenanza municipal no se ajusta a Derecho, dicho sea en términos de máximo respeto, de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 47/1999, de 13 de diciembre, y dentro del plazo legalmente conferido, interponse contra la misma el presente RECURSO POTESTATIVO DE REPOSICIÓN, que se sustenta sobre la base de los antecedentes de hecho y fundamentos de Derecho que sucesivamente se pasan a exponer:

Este regulación, al ocultar el verdadero uso que se plantea para la zona, y que por otra parte ha sido publicitado en fechas pasadas, es un intento de eludir la normativa de aplicación, en especial la existente en materia de parking, pues ésta obligaría a someter el uso del espacio a previas, preceptiva y vinculante evaluación ambiental.

Con ello no sólo se está incurriendo en un evidente supuesto de desviación de poder, sino que, además, se está favoreciendo la acampada libre de autocaravanas en una zona de especial protección natural, no hemos de olvidar que Duruelo de la Sierra forma parte de un parque natural.

Todo lo anterior se justifica por parte del Consistorio Duruelense en base a los beneficios que reportaría para los comercios y establecimientos de la zona, dado que al atraer a mayor número de visitantes, éstos podrían dejar recursos en la zona, potenciando el sector turístico y a los particulares que han efectuado fuertes inversiones para hacer del turismo su modo de vida, pero lo cierto es que lo que se consigue es precisamente el efecto contrario.



Febrero

25-02-13 Reunión con las Concejalías de Cultura y Turismo, Cámara de Comercio y Rural Vacaciones para trabajar en varios productos turísticos para este año, entre ellos el proyecto "Tren Campos de Castilla".

26-02-13 Asistencia de la presidenta a la presentación de la Comercializadora de Turismo Vivirsoria, de José M^a Muñoz.

27-02-13 Participación en programa de Tv local.

28-2-2013 Firma convenio colectivo de Hostelería.

DIARIO DE SORIA. MARTES 26 DE FEBRERO DE 2013

> TURISMO

Presentación de la Comercializadora de Turismo de la provincia de Soria

El hotel Leonor Centro acogió hoy la presentación oficial de la Comercializadora de Turismo de la Provincia de Soria, Vivirsoria.com. El acto, que tendrá lugar a las 11.00 horas, contará con la presencia de la presidenta de la Cámara de Comercio, Pilar Sánchez Barreiro; la presidenta de Asohtur, Yolanda Santos; y el director de Vivirsoria.com, José María Muñoz.

La concejala de Comercio y Turismo, Teresa Valdenegro, y el concejal de Cultura, Jesús Baena, se reunieron ayer con representantes de la Cámara de Comercio para trabajar en los productos turísticos del año 2013. Entre ellos, el director de Vivirsoria.com, José María Muñoz, destacó la colaboración entre el área cultural, vinculada a las grandes poetas, y el área turística, que trabajará en distintas rutas, y la turística, con los recursos convencionales y los servicios sostenibles. La reunión se celebró en la Casa de los Postas.

El Comité mantiene una dura agenda por los eventos culturales.

Heraldo de Soria | Martes, 26 de febrero de 2013

El Ayuntamiento estudia con Asohtur y la Cámara cómo atraer visitantes

El área municipal de Turismo apuesta por aprovechar la imagen del centenario de Gaya Nuño

SORIA. La concejala de Comercio y Turismo, Teresa Valdenegro, y el concejal de Cultura, Jesús Baena, se reunieron ayer con representantes de Asohtur y la Cámara de Comercio para trabajar junto al sector profesional y amateur además el plan de los productos sorianos de calidad con la organización de distintas actividades, como las ferias.

Desde la Concejalía de Comer-

cio y Turismo se han establecido acuerdos con el sector de la hostelería para el fomento de recursos municipales, patrimonio cultural y natural, en sus establecimientos consiguiendo así promocionar la ciudad y facilitar información a los visitantes.

Por otra parte, Valdenegro ofreció ayer una charla a los alumnos de la primera promoción del Ciclo Formativo de Guías Turísticos en la Escuela de Turismo. Una decena de estudiantes pudieron conocer el detalle el Plan de Dinamización Turística de Soria.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. MARTES 26 DE FEBRERO DE 2013

SORIA > LA CAPITAL



La capital rendirá homenaje a Gaya Nuño en su centenario

Las Concejalías de Comercio y Turismo colaboran con Asohtur y la Cámara para elaborar los productos turísticos de este año

Sexta
Agua, la Noche de los Ángeles o el Camino de Cervantes, serán una vez más los elementos que impulsarán la celebración del centenario de la muerte de Leonor y el Centenario de la publicación de la obra de Goya 'Los Desastres de la Guerra'. Los organizadores han invitado en la Casa de los Postas a expertos en el centenario de su nacimiento y en el de la muerte de Leonor para que esta mañana y seguir trabajando en la colaboración con las integraciones que se celebrarán en la noche del 26 de febrero en la Casa de los Postas.

El Comité mantiene una dura agenda por los eventos culturales.

El Ayuntamiento mantiene una dura agenda por los eventos culturales, desde el Día Huertano, el 11 de marzo, hasta la Noche en los Ángeles, el 25 de Marzo. Una decena de estafetas por los rincones de la capital y la Dehesa de la Villa y la Dehesa de Leonor y el Centenario. La capital y su comarca se dedican en acciones de mejora de la ciudad desde la mitad de febrero con actividades culturales, deportivas y económicas y resuelve sus demandas de segundas viviendas. Los 500 socios que llevan a cabo el plan de vivienda social en la capital han invertido en la Casa de los Postas inaugurada en abril de 2012 y en otros tres edificios.

El Ayuntamiento mantiene una dura agenda por los eventos culturales.

El Ayuntamiento mantiene una dura agenda por los eventos culturales, desde el Día Huertano, el 11 de marzo, hasta la Noche en los Ángeles, el 25 de Marzo. Una decena de estafetas por los rincones de la capital y la Dehesa de la Villa y la Dehesa de Leonor y el Centenario. La capital y su comarca se dedican en acciones de mejora de la ciudad desde la mitad de febrero con actividades culturales, deportivas y económicas y resuelve sus demandas de segundas viviendas. Los 500 socios que llevan a cabo el plan de vivienda social en la capital han invertido en la Casa de los Postas inaugurada en abril de 2012 y en otros tres edificios.



Marzo

01-03-13 Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo, Cámara de Comercio y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.

2-3-2013 Firma de la adhesión al proyecto Starlight.

2-3-2013 Reunión con alumnos master gestión cultural de Música, Teatro y Danza de la Universidad Complutense de Madrid para la presentación de proyectos culturales centrados en Soria.

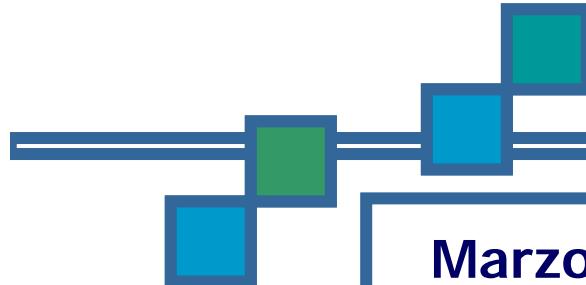
4-3-2012 Reunión con el Dtor. General de Turismo y el Director General de políticas culturales.

04-03-13 Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.

6-3-2013 Reunión con Soria Incoming y Luis Ulargui (Borrón y Cuenta Nueva).

07-03-12 Reunión con Concejalías de Cultura y Turismo y Rural Vacaciones, asunto: Tren Campos de Castilla.





Marzo

08-03-13 Nota de prensa II Jornadas de la cuchara. Información sobre las novedades de esta edición.

11-03-13 Se informa a los socios hoteleros de las posibles acciones judiciales a poner en marcha conjuntamente con CEHAT en contra del Grupo ORIZONIA.

12-03-13 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; convenio Colectivo de Hostelería de la Provincia de Soria; informe de actuaciones; acuerdos con proveedores; Jornadas de la Cuchara 2013; formación; gestión de impagos de Grupo Orizonia; asuntos varios; ruegos y preguntas.

12-03-13 Pleno Cehat, sin asistencia.



NOTA DE PRENSA

Casi la mitad de las tapas de la Cuchara de Soria son aptas para celíacos

Chocapic, pulpo, Trufa Negra o Montañuelo de Soria son algunos de los ingredientes empleados en la elaboración de las 31 platos participantes en el evento organizado por ASOHTUR.

Un total de 14 de los 31 tapas que serán servidas del 16 al 24 de marzo dentro de las II Jornadas de la Cuchara de Soria, están adaptadas para personas que tienen intolerancia a la celiacos y que pueden ver en sus platos una alternativa a la celiacos o el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de estos otros gastronómicos.

Así, en los distintos formatos de divulgación de las Jornadas, tanto en la

despliegue de las jornadas como en la web de ASOHTUR (www.asohetur.com) en la aplicación para móviles Androide que se lanzará próximamente, las tapas irán

para ser consumidas por celíacos. Irán acompañadas de la leyenda y el símbolo

universal de producto sin gluten.

'Potaje de lentijas con chipirones y chocolate', 'Crema de ostra, huevo i cebolla', 'panceta trufada y daditos de pulpo' o 'Pulpo al horno de bacalao y coctelera' son algunas de las 31 sugerencias creativas elaboradas por los cocineros de más de 20 establecimientos que participan en las II Jornadas de la Cuchara de Soria.

Para conseguir que las tapas sean aptas para celíacos, los cocineros han tenido que experimentar inventos de los chelos participantes a lo largo de meses

de investigación y elaboración dentro de este año. Seja, Trufa Negra pulpo, fi

coconuts o Montañuelo de Soria son solo algunos de los productos que han

formado los chelos para elaborar estas deliciosas miniaturas que serán servidas

pequeñas cestitas de trigo. En el año de Facebook de ASOHTUR (www.facebook.com/asohetur) ya pueden ver las imágenes y los nombres de

los chelos que podrán degustar durante las jornadas.

Para más información: Carmen Forque. Tfno. 973 231 222. E-mail: chelapic@es

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 9 DE MARZO DE 2013

S | SORIA

Casi la mitad de las Tapas de la Cuchara, aptas para celíacos

Catorce de las 31 tapas que serán servidas del 16 al 24 de marzo dentro de las II Jornadas de la Cuchara de Soria podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Asohtur introduce por primera vez en unas jornadas esta información dirigida a celíacos con el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de esta cita gastronómica. Estas tapas irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

> ASOHTUR
Casi la mitad de las tapas de cuchara, aptas para celíacos

Un total de 14 de las 31 tapas que serán servidas del 16 al 24 de marzo dentro de las II Jornadas de la Cuchara de Soria podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Asohtur introduce por primera vez en unas jornadas esta información dirigida a celíacos con el objetivo de que puedan disfrutar de la misma forma de esta cita gastronómica. Así, en los distintos formatos de divulgación de las Jornadas, tanto en la guía desplegable como en la web de Asohtur o en la aplicación para móviles android que se lanzará próximamente, las tapas irán acompañadas de la leyenda y el símbolo universal de 'producto sin gluten'.

VOX POPULI SORIANA

JORNADAS DE LA CUCHARA

Tapas aptas para celíacos

► La mitad de las tapas que se servirán en las II Jornadas de la Cuchara podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten.



Marzo

14-03-13 Envío de folletos II Jornadas de la Cuchara a las Ferias de Madrid Golf y Sevatur de San Sebastian, Stand de la Junta de Castilla y León.

14-03-13 Convocatoria Rueda de Prensa presentación II Jornadas de la Cuchara.

15-03-13 Rueda de prensa presentación II Jornadas de la Cuchara. Se cuenta con la presencia del Ayuntamiento de Soria, Diputación Provincial y la empresa ITS.

Participan 31 establecimientos, 28 de Soria y 3 de la provincia. Novedad para esta edición: el público podrá realizar las votaciones a la mejor tapa de la cuchara popular a través de la aplicación para móviles con sistema android.





Marzo

DIARIO DE SORIA **100**

Museo gastronómico de productos sorianos

Los 31 participantes de las jornadas de la cuchara esperan superar las 20.000 raciones



La, fuerte de calor, una pañuelita trufada y dientes de ajo... Y 196 platos de tapas que se han servido en las noches de los 31 días de las II Jornadas de la Cuchara. Los organizadores ya conocen los platos que se han elaborado y los restaurantes que podrán ofrecer degustaciones durante las Jornadas.

Af, en los distintos formatos de degustación que se han organizado en la gran despedida de las Jornadas como en la víspera de Asuérro (en la que se ha presentado el premio a los más creativos), las tapas que se han cocido para mimbres Andriod se han servido en un restaurante que se ha convertido en la sala de la noche, con acompañamiento de la leyenda y el rock universal del grupo Los gatos gatos.

Por parte de los chef participantes a la hora de elegir los ingredientes



han tomado los chef participantes a la hora de elegir los ingredientes que

FECHAS

Las jornadas de la cuchara que se iniciaron hoy se mantendrán hasta el 24 de marzo. Al precio de un euro la ración los participantes propondrán un menú de degustación de los establecimientos elaborando sus raciones teniendo en líneas que no faltaran el fisco, la creatividad y la fiesta.

Un euro.

La inversión de los chef participantes a la hora de elegir los ingredientes que

PARTICIPANTES

En estas copagadas jornadas de la cuchara participarán 31 establecimientos que, con sus respectivas especialidades, 28 de ellos de la capital soriana y tres de los municipios que tienen establecimientos elaborando sus raciones teniendo en líneas que

ellos.

Por otro lado, igual que el pasado año, estos Jornadas de la Cuchara establecerán un concurso dirigido

a los profesionales con dos premios: el galardón a "Mejor Tapa de Cuchara" y el premio a "Mejor Tapa de Cuchara Popular", adjudicado por el jurado popular. Los establecimientos que se podrán realizar desde la página web de ASOHTUR (www.asohtur.org) o a través de la aplicación para teléfonos móviles Andriod que sirve de guía práctica.

Como incentivo para los visitantes, los establecimientos que participen en las II Jornadas de la Cuchara ofrecerán una tapa gratis para los que se acerquen a degustar las raciones que se elaboran en la capital, en los municipios de Almazán y en Los Villares.

Para la elaboración de estas tapas los establecimientos elaborarán las legumbres, el cordero, el queso curado, las patatas, el puerro y calabacín.

Por otra parte, los establecimientos que participan en las II Jornadas de la Cuchara ofrecerán una degustación de sus raciones teniendo en líneas que

no se exceda de un euro.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas, co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo, fruta negra, patatas fritas,

co-

ndidados o Marmalada de Soria con

solo sabor de los productos que

compramos por el público al precio

de los establecimientos.

Los establecimientos que

participan a la hora de elegir los ingre-

dentes y su elaboración dulce o salada se

servirán en pequeñas cuencas de barro.

Siguiendo,

Marzo - Abril

20-03-13 Se remite a la asesoría jurídica de CEHAT los datos de los establecimientos que tienen deudas con el Grupo Orizonia.

22-03-13 Se comunica a los asociados la ampliación del horario de cierre, conforme a ley, para los días de Semana Santa.

25-03-13 Se remite Nota de prensa con balance de las II Jornadas de la Cuchara en la que se informa del total de tapas servidas que alcanzan las 23.000.

01-04-13 Nota de prensa con balance Semana Santa.

01-04-13 Inicia el curso de CCP Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo en modalidad mixta en el que participan 25 alumnos.



Soria, 25 de marzo de 2013

NOTA DE PRENSA

Los 31 establecimientos de las II Jornadas de la Cuchara de Soria sirvieron alrededor de 23.000 tapas.

• La cifra supone un incremento del 14% respecto al balance del año anterior.

• Una de las mejores participantes contó 3.000 unidades vendidas en este evento gastronómico que organiza ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

Los 31 establecimientos participantes en las II Jornadas de la Cuchara de Soria que comenzaron el pasado 14 de marzo y que finalizaron ayer domingo, servieron alrededor de 23.000 tapas, lo que supone un incremento del 14% respecto al balance de la anterior edición (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de este evento gastronómico que este año cumplió su segundo edición. El balance previsto de negocio para los establecimientos superó un poco más de 100.000 euros, ya que el año anterior se contabilizaron unas ventas de 87.000 euros. Este excelente clima de las Jornadas ha sido conseguido pese a que este año han participado 6 establecimientos menos que el año pasado (un 17% less deserción porcentual). ASOHTUR se muestra satisfecha por los resultados obtenidos en esta edición que ha girado en positivo y notable para el gran público, resaltando la calidad de los productos ofrecidos.

Entre los más de 30 establecimientos que participaron para un público general de 100 personas, los establecimientos que más tapas sirvieron fueron el restaurante "La Cuchara" que ha participado en ambas ediciones. Han obtenido una media de 750 tapas servidas por año al completo de sus establecimientos.

Actualmente se vive profundo balance final de la Semana Santa experimentando un crecimiento con el punto de tan alto gracia a la difusión de un importante número de turistas a los establecimientos. Tampoco se puede negar de semana los bares y restaurantes vivieron a destajo de un importante tráfico de público, especialmente en aquellos puntos cercanos de la capital como es el casco urbano.

Asimismo, se han llevado a cabo una serie de actividades y promociones que han impulsado las parrilladas en la provincia, sobre todo durante el fin de semana de Pascua.

Fuente: FOESTUR - Asociación de Organizaciones Empresariales de Soria



Soria, 1 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana Santa dejó en Soria una media de ocupación turística del 80%

• Los incrementos llevan no obstante una media de cancelaciones según los respuestas recibidas por ASOHTUR en la encuesta realizada.

Los establecimientos sorianos presentaron una ocupación media del 80% durante la Semana Santa, con resultados establecidos en una encuesta efectuada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre negocios ubicados en la provincia. Actualmente se vive profundo balance final de la Semana Santa experimentando un crecimiento con el punto de tan alto gracia a la difusión de un importante número de turistas a los establecimientos ubicados en la provincia, sobre todo durante el fin de semana de Pascua.

Los establecimientos sorianos presentaron una ocupación media del 80% durante la Semana Santa, con resultados establecidos en una encuesta efectuada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre negocios ubicados en la provincia. Actualmente se vive profundo balance final de la Semana Santa experimentando un crecimiento con el punto de tan alto gracia a la difusión de un importante número de turistas a los establecimientos ubicados en la provincia, sobre todo durante el fin de semana de Pascua.

Los establecimientos ubicados en la ciudad de Soria son los que mejor responden con un menor incremento de ocupación de la Semana Santa a tenor de las cifras que han obtenido en la encuesta realizada. Los establecimientos turísticos sorianos que han participado en ambas ediciones han obtenido una media de ocupación superior a la media provincial, con una ocupación sobre el 80%.

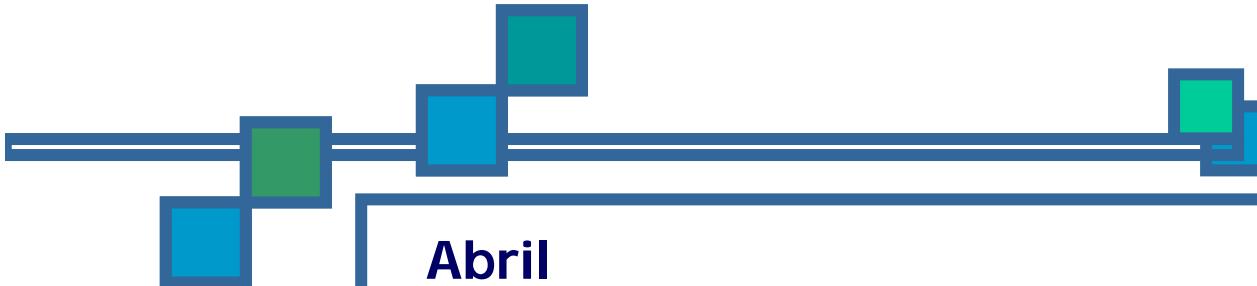
Como resultado final para la capital como para las pueblos, los pueblos sorianos han obtenido una media de ocupación del 80%, con un incremento de ocupación de casi 10 puntos porcentuales con respecto a la media provincial.

En el análisis de la Semana Santa concluye con una cifra de ocupación sobre el 80% en la mayor parte de localidades salvo en aquellas en las que se han producido cancelaciones de acuerdo a la encuesta realizada.

Los locales abiertos en estas localidades si que se venen incrementando sus ocupaciones y están cumpliendo con las previsiones de ocupación establecidas. Además, por la expresión evidente a los agentes metodológicos, los campings situados en la provincia no pudieron establecer una respuesta a las preguntas que les planteó el cuestionario, permaneciendo así dormidos en el cierre de su temporada de operaciones.

Ufesa, Calle de la Plata, 43003-Soria, Tfno. 973 222 222. Telefax: 973 222 222





Abril

02-04-13 Se realiza el sorteo de premios para el público votante en las II Jornadas de la Cuchara y se remite Nota de Prensa a los medios de comunicación.

05-04-13 Se remite nota de prensa con los finalistas a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular": Parador de Turismo Antonio Machado, Bar El Príncipe y Cafetería Tauro.

Miércoles, 3 de abril de 2013 | Heraldo de Soria

Ganadores del sorteo de las II Jornadas de la Cuchara

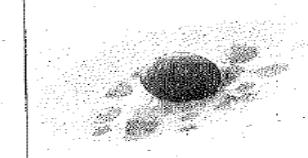
SORIA. Antxon Benito y Nines Sendino fueron ayer los dos agraciados en el sorteo celebrado entre las más de 300 personas que votaron por su tapa preferida en las-II Jornadas de la Tapa de la Cuchara, que se desarrollaron del 16 al 24 de marzo en la provincia de Soria.

El primer galardonado disfrutará de una estancia para dos personas en el Hotel Duermevela, situado en Morales de Toro (Zamora) mientras que Nines Sendino obtendrá una estancia

de fin de semana para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma (Soria).

Según indicó la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), organizadora del certamen, casi un tercio de los votantes que emitieron su veredicto a través de la aplicación habilitada para teléfonos móviles, mientras que los otros dos tercios depositaron su voto a través de la plataforma creada en la web de la asociación.

HERALDO



Tapa del Parador de Soria.

DIARIO DE SORIA, SÁBADO 6 DE ABRIL DE 2013

>ASOHTUR Parador, Tauro y El Príncipe, finalistas de la cuchara popular

Las tapas elaboradas por el Parador, bar El Príncipe y Cafetería Tauro optarán al premio a la mejor tapa de cuchara popular, una cita gastronómica organizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) entre los pasados 16 y 24 de marzo. Estas creaciones culinarias fueron las tres tapas más votadas por las casi 300 personas que votaron por su tapa favorita entre las 31 recetas participantes. Un tercio de los sufragios se envió a través de la aplicación para móviles.




Soria, 2 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

Antxon Benito y Nines Sendino son los ganadores de los dos viajes de las II Jornadas de la Cuchara de Soria

Antxon Benito y Nines Sendino son los ganadores de los dos escapados de fin de semana sorteada con motivo de las II Jornadas de la Cuchara, encuentro gastronómico celebrado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) del 16 al 24 de marzo. Antxon Benito disfrutará de una estancia para dos personas en el Hotel Duermevela, situado en Morales de Toro (Zamora) mientras que Nines Sendino ha sido la agraciada de la estancia de fin de semana para dos personas en el Hotel Termal Burgo de Osma (Soria).

Antxon y Nines han sido los afortunados en el sorteo automático realizado esta mañana en el que consumían más de 300 personas que votaron por su tapa favorita de las II Jornadas de la Cuchara, que tuvo lugar en la localidad de Torrejón de Velasco (Soria). Los ganadores obtendrán una noche en el Hotel Duermevela y una noche en el Hotel Termal Burgo de Osma. Los finalistas de las Jornadas de la Cuchara, mientras que los otros dos finalistas disponen su voto a través de la plataforma creada en la web de ASOHTUR (www.asohtur.com). Cada uno de los cuatro reconocimientos ASOHTUR concede el premio para restauradores a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular".

El video del sorteo automático puede verse en el canal de YouTube de ASOHTUR, conectando a través del siguiente enlace: <http://www.youtube.com/watch?v=H72ymvpJl84>

Para más información, Carmen Fortea Tfno. 975 233 222. E-mail: cfortea@soiespa.es

O: Hotel Tauro & Parque, 43000 Soria Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 222.
hoteltu@soiespa.es



Soria, 5 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

El Parador de Turismo, El Príncipe y Tauro optan a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular" de las II Jornadas de la Cuchara de ASOHTUR

Cafeletaria Tauro (total de votos) y Restaurante El Príncipe (total de votos)

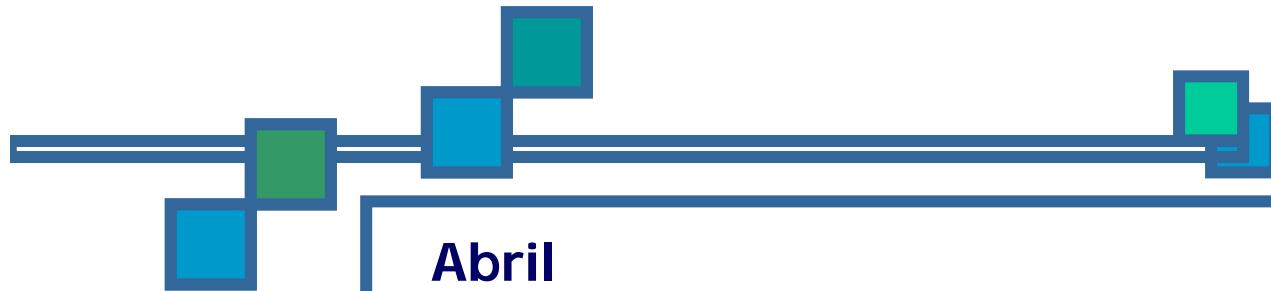
Las tapas elaboradas por Parador de Turismo, Antonio Machado, bar El Príncipe y Cafeletaria Tauro optan a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular" de las II Jornadas de la Cuchara, que organizó la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) entre el 16 y el 24 de marzo. Estas creaciones culinarias fueron las tres tapas más votadas por las casi 300 personas que votaron por su tapa favorita entre las 31 recetas participantes. Un tercio de los sufragios fue emitido a través de la aplicación para móviles de las Jornadas de la Cuchara mientras que el resto fue recibido a través de la plataforma creada en la página web de ASOHTUR (www.asohtur.com).

"Cremoso de Oscar, huevo de calamar, puerco fritada y dátiles de pavo", creado por el cocinero Carlos Asensio Jiménez y servido en el Parador de Turismo Antonio Machado; "Puchero de invierno con culebra sorprendida", obra de Soria Marcos y Teresa Martínez Gómez para Bar El Príncipe, y "Amarrillo sobre blanco", ideado por Julio Antón y presentado en Cafeletaria Tauro forman la terna de finalistas que se disputarán el trofeo del "Cucharrón de maestro" que reconoce al ganador de la "Mejor Tapa de Cuchara Popular". Por la obtención de este premio compiten de nuevo en esta edición Cafeletaria Tauro, que tratará de retener este premio que ya obtuvo en 2012 y Bar El Príncipe, que resultó segundo finalista el año pasado.

En las próximas semanas tendrá lugar el acto de entrega de premios de las II Jornadas de la Cuchara, ceremonia en la que se dará a conocer el ganador de este trofeo además de la "Mejor Tapa de Cuchara", concedido tras las votaciones efectuadas por un jurado de especialistas coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria.

Para más información, Carmen Fortea Tfno. 975 233 222. E-mail: cfortea@soiespa.es





Abril

08-04-13 Se trabaja en la puesta en marcha de dos cursos de teleformación correspondientes al Plan estatal 2012 de CEHAT y se remite nota de prensa informativa de los cursos de: Nutrición y Dietética en Hostelería y Manipulador de Alimentos.

11-04-13 Se remite al Ayuntamiento
requerimiento de solicitud de ampliación de
horarios a la Delegación Territorial para las
Fiestas de San Juan 2013 y Verbenas
populares.



ASOHTUR programa cursos gratuitos de nutrición y dietética y de manipulador de alimentos

#Hosteleria y ASOHTUR (Agrupación Serrana de Hostelería y Turismo) tiene previsto convocar próximamente dos cursos formativos: Nutrición y Dietética en Hostelería, y Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo*. Estas didácticas, con plazas limitadas, tienen carácter gratuito y están dirigidos a profesionales autónomos, trabajadores del sector hostelero y desempleados. ASOHTUR ha abierto ya un registro con los demandantes de estos talleres para informarles en su momento de las fechas de realización.

El primero tiene una duración de 125 horas, consta de 24 plazas y es impartido a través de teleformación. Gracias a este curso el alumno adquiere la competencia en las cualidades nutricionales, dietéticas y energéticas de los alimentos así como el conocimiento de los criterios de elaboración y conservación del cliente. La sensibilización y adaptación de bares y restaurantes hacia las demandas del cliente, bien con la realización de platos y menús bajos en grasas, vegetales o aptos para personas con alguna clase de intolerancia alimentaria, otorgan una gran utilidad a los conocimientos adquiridos hoy en día en el campo de la nutrición y la dietética aplicada a la hostelería.

Por otra parte, el ciclo formativo de grado superior de Turismo y Hostelería permite a los interesados obtener un título de grado superior que les permite acceder a la actividad turística, trabajo en el sector de la hostelería, entre otros.

certificado que incluye la actualización para desempeñar trabajos en el sector de la hostelería como camarero o cocinero. Este módulo, limitado a un total de 20 plazas, con una duración de 30 horas e impartido también por Transformación, instituye a los inscritos en las normas y las condiciones higiénico-sanitarias que deben respetar los establecidos y las instalaciones de los negocios de restauración.

Además, cursos cuentan con la financiación y el apoyo del Servicio Público de Empleo Estatal del Ministerio de Empleo y Seguridad Social, La Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y CEHAT (Consejería Española de Hoteles y Albergues Turísticos). En el espacio de 'Formación de www.adsochar.com ya está disponible una información detallada de los objetivos y los contenidos temáticos

Dentro de la oferta formativa que programa ASORTUR para el presente año, un total de 25 alumnos están en estos días recibiendo un curso para conseguir este certificado de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo.

 <p>ASOHHTUR Agrupación Soñosa de Hostelería y Turismo</p>	 <p>JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN CONSEJERÍA DE TURISMO</p>	<p>REGISTRO</p> <p>D. Miguel Ángel Gafica, con DNI nº 16.804.424 en calidad de Secretario General de la Agrupación Soñosa de Hostelería y Turismo (ASOHHTUR), con CIF G42126615 y domicilio a efectos de notificación en C/ Esteban Túro, nº 6 - 4º 42.001 Soria, teléfono 973 293 222 y correo electrónico gaficam@sohhtur.com</p> <p>EXPOSICIÓN:</p> <p>Que con motivo de las próximas "Fiestas de San Juan" 2013, a celebrar del 26 de junio al 1 de julio y la celebración de las "Verbenas tradicionales" previas a las fiestas (Nombraamiento de Jurados, Ofrenda a la Virgen, Ofrenda a la Virgen del Carmen y Verbena antes de Fiestas) y conforme a los artículos 7 y 8 de la Orden IV/1689/2010, de 12 de mayo, por lo que se definió el horario de los espectáculos públicos y ocio/relajaciones recreativas que se desarrollarán en la ciudad de Soria, se solicita la autorización para establecer los objetivos de la Comunidad de Castilla y León y en su caso otorgar la oportuna autorización de ampliación de horarios de cierre, por parte de la Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León en Soria, para los establecimientos hosteleros de Soria capital, es por lo que</p> <p>SOLICITADA:</p> <p>Preguntar bien desde este Ayuntamiento o la Delegación Territorial de Soria, en el plazo establecido en la mencionada normativa, la solicitud para la autorización de ampliación del horario de cierre para los establecimientos hosteleros de Soria capital en los días indicados anteriormente, ya que consideramos dichas fiestas de especial significado e interés turístico.</p> <p>En caso de no obtener dicha autorización, a solicitar por esp. Corporación Municipal que la Delegación Territorial de Soria, en el plazo establecido en la mencionada normativa, establezcan cumplir con los horarios establecidos en la mencionada Orden.</p> <p>La prolongación de horario a solicitar a la Delegación Territorial será la siguiente:</p> <p>La prolongación de horario en la noche el lunes 24 de junio de 2013, se establece una hora más en el horario de cierre las modalidades de los días que se celebran las siguientes verbenas: 28 de abril, Nombraamiento de Jurados, 5 de mayo, El Calotón, 2 de junio, el Desencajoramiento de Novillos y 9 de junio El Lavapiés.</p>
--	---	---



Table 8 of cited by 30

NOTA DE PRENSA

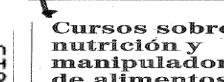
ASOHTUR programa dos cursos gratuitos de 'Nutrición y Dietética' y 'Manipulador de Alimentos'

- La Agrupación ya ha abierto el plazo de recepción de solicitudes para estos módulos de plazos limitados.

ASCHTUR (Asociación Soriana de Hostelería y Turismo) tiene previsto convocar próximamente los cursos de formación de "Nutrición y Dietética Hostelera" y "Manipulador de Alimentos de Mayor riesgo". Estos cursos tienen plazas limitadas son gratuitos y están dirigidos a profesionales autónomos y trabajadores del sector hostelero y desempleados. ASCHTUR ha abierto ya el registro con los demandantes de estos talleres para informarles en el momento de las fechas de realización.

El módulo de 'Nutrición y Dietética en Hostelería' tiene una duración de 16 horas, consta de 24 plazos y es impartido a través de teleformación. Gracias a este curso el alumno aprende la composición y las cuidados nutricionales, dietéticas y energéticas de los alimentos con el objetivo de poder elaborar platos y menús ajustados a las necesidades del cliente, sensibilización y adaptación de bares y restaurantes hacia las demandas del cliente, bien con la realización de platos y menús bajos en grasas, vegetales o aptos para personas con alguna clase de intolerancia alimentaria; otorgan una gran utilidad a los conocimientos adquiridos hoy en día.

Por su parte, el curso de "Almacenero de Alimentos de Mayor Riesgo" permite a los alumnos obtener un certificado obligatorio en la actualidad para desempeñar trabajos en el sector de la hostelería como camarero cocinero. Este módulo, limitado a un total de 20 plazas, con una duración de 30 horas e impartido también por teleformación, incluye a los inscritos en las normas y las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los empleados en sus establecimientos.



**La Agrupación Soriana de
Televisión y Turismo (Asotur)** ha
realizado un curso de tres meses
de formación de "Nutrición
Dietética en Hostelería" y
"Controlador de Alimentos de
Riesgo". Estos cursos de plazas
mitadadas son gratuitos y est
dirigidos a profesionales y est
udiantes, trabajadores del se
hostelería y desempleados.
Asotur ha abierto ya un con
tacto con los demandantes
y los talleres para informar
su momento de las fechas.

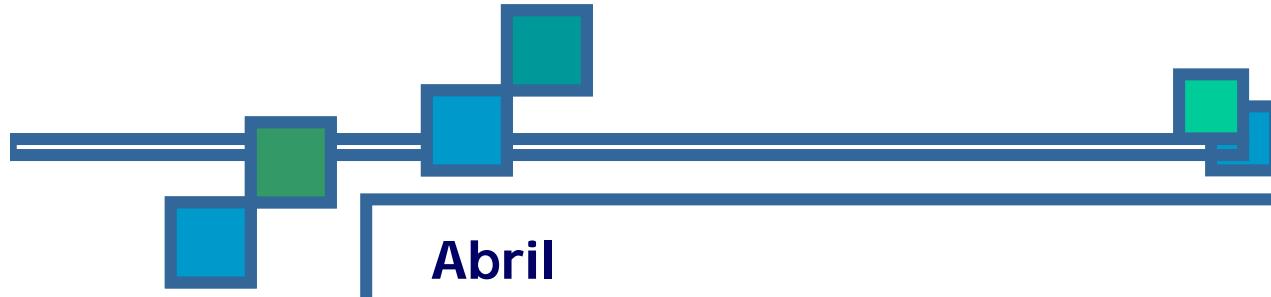
realización.
El módulo de 'Nutrición Dietética en Hostelería' una duración de 125 h consta de 24 plazas y es impartido a través de teleformas.

Gracias a este curso el alumno aprende la composición y las cualidades nutricionales, digestivas y energéticas de los alimentos con el objeto de poder elaborar platos y menús ajustados a las necesidades del cliente.

ción de bares y restaurantes, así como la realización de menús bajos en grasas, tarianos o aptos para personas con alguna clase de intolerancia.

alimentaria, otorgan una utilidad a los conocimientos quiridos hoy en día en el campo de la nutrición y la dietética, cada a la hostelería.

CHIARO 222



Abril

15-04-13 Se celebra clase presencial del curso CCP de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo correspondiente al Plan de Formación estatal de FEHR 2012 en la que participan 25 alumnos.

16-04-13 Nota de prensa finalistas a la "Mejor Tapa de Cuchara": Parador de T. Antonio Machado, Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares.

18-04-13 Asistencia a la entrega de premios del concurso de Monólogos y colaboración con obsequio de productos de Soria a los 5 finalistas.

19-04-13 Entrega de premios de las II Jornadas de la Cuchara.



Soria, 16 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

El Villa de Almazán, el Hotel Rural Los Villares y el Parador de Turismo competirán por el premio a la 'Mejor Tapa de Cuchara de Soria'

• El acto de entrega de trofeos de las II Jornadas de la Cuchara tendrá lugar este viernes a las 12:30 horas en el Salón de Actos de FEOS.

Los tapas ideadas por Parador de Turismo Antonio Machado, Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares competirán por el premio a la "Mejor Tapa de Cuchara" de las II Jornadas de la Cuchara, un evento gastronómico que organizó por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), se desarrolló en Soria y provincia del 16 al 24 de marzo. Un jurado de expertos, coordinado por la Escuela de Hostelería de Soria – Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced", ha seleccionado estas tres finalistas entre las 31 creaciones presentadas por otros tantos negocios de restauración participantes. El ganador final de la "Mejor Tapa de Cuchara" recibirá el trofeo del cucharrón de madera en un acto que tendrá lugar este viernes 19 de abril a las 12:30 horas en el Salón de Actos de FEOS y en el que también se dará a conocer el vencedor del otro premio que reconocen estas jornadas, el galardón a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular".

"Cremoso de Oncilla, hueva de calamar, panecita trufada y dátiles de pulpa", creada por el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, ha sido reconocida por el jurado de expertos, coordinado desde la Escuela de Hostelería de Soria – Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced", como la mejor tapa de cuchara en el concurso que organiza anualmente el Salón de Actos de FEOS. Juan de la Torre, Director de este establecimiento, ha recibido el diploma y el trofeo de "El Cucharrón de Modest", que distingue al vencedor de este certamen. El vencedor de la "Mejor Tapa de Cuchara" disfrutará además de una invitación VIP, con gastos pagados, para asistir el 10 y 11 de junio al concurso y a los talleres de cocina del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid, concedidos por la Junta de Castilla y León.

El trofeo que también contó con la presencia de instituciones y organismos que han colaborado en estas II Jornadas de la Cuchara, Teresa Vilelmo, concejala de Turismo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria; Ascension Pérez, Vicepresidenta de la Diputación de Soria; Rafael Medina, Secretario Territorial de la Diputación de Soria; y León y Soria; Tomás Murguia, responsable de Instalaciones de Caja Rural de Soria y Arca Argelias, Jefe del Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced"; participaron en la entrega de diplomas y trofeos de esta edición de las II Jornadas de la Cuchara, evento gastronómico que con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración del encuentro, un 14% más que en la edición inaugural del pasado año, se ha consolidado ya como una cita gastronómica relevante en el calendario y por el que ASOHTUR va a seguir apostando firmemente para próximas ediciones.



Soria, 19 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

FEOS

FEOS

ASOHTUR

En la categoría de "Mejor Tapa de Cuchara Popular", premio concedido a través de las votaciones realizadas por los internautas desde la página web de ASOHTUR así como, este año, también a través de la aplicación para teléfonos móviles de las II Jornadas de la Cuchara la tapa "Arrollito sobre blanco", ideada por Nieves del Río, de la Cofradía Taurina (Soria). La tapa "Arrollito sobre blanco", ideada por Nieves del Río, de la Cofradía Taurina (Soria), obtuvo 86 de los 313 votos recibidos. Julio Antón, responsable de esta Cofradía recibió el trofeo de "El Cucharrón de Modest" así como la invitación VIP, con gastos pagados, para asistir el 10 y 11 de junio al concurso y a los talleres de cocina del Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid, concedidos por la Junta de Castilla y León.

En este apartado también fueron reconocidos con sendos diplomas Juan el Príncipe, que ideó la tapa "Arrollito sobre blanco", que obtuvo 34 votos conseguidos por su tapa "Puchero de cordero con chuletas", con el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, que recibió el trofeo de "El Cucharrón de Modest", así como la tapa "Mejor Tapa de Cuchara Popular", que obtuvo 34 votos conseguidos por su tapa "Puchero de cordero con chuletas", con el cocinero Carlos Aldea Jordana y servida en el Parador de Turismo Antonio Machado, que recibió el trofeo de "El Cucharrón de Modest", así como la tapa "Arrollito sobre blanco", ideada por Nieves del Río, de la Cofradía Taurina (Soria). Tomás Murguia, responsable de Instalaciones de Caja Rural de Soria y Arca Argelias, Jefe del Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" participaron en la entrega de diplomas y trofeos de esta edición de las II Jornadas de la Cuchara, evento gastronómico que con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración del encuentro, un 14% más que en la edición inaugural del pasado año, se ha consolidado ya como una cita gastronómica relevante en el calendario y por el que ASOHTUR va a seguir apostando firmemente para próximas ediciones.

Yolanda Sardón, Presidenta de ASOHTUR, condujo la ceremonia de entrega de premios que también contó con la presencia de instituciones y organismos que han colaborado en estas II Jornadas de la Cuchara, Teresa Vilelmo, concejala de Turismo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria; Ascension Pérez, Vicepresidenta de la Diputación de Soria; Rafael Medina, Secretario Territorial de la Diputación de Soria; y León y Soria; Tomás Murguia, responsable de Instalaciones de Caja Rural de Soria y Arca Argelias, Jefe del Departamento de Hostelería y Turismo de la Escuela de Hostelería de Soria - Centro Integrado de Formación Profesional "La Merced" participaron en la entrega de diplomas y trofeos de esta edición de las II Jornadas de la Cuchara, evento gastronómico que con aproximadamente 23.000 tapas servidas en los nueve días de duración del encuentro, un 14% más que en la edición inaugural del pasado año, se ha consolidado ya como una cita gastronómica relevante en el calendario y por el que ASOHTUR va a seguir apostando firmemente para próximas ediciones.

En esta categoría también han sido reconocidos con diploma el Hotel Villa de Almazán (Almazán), por su tapa "Las sopa de mi madre", creada por Julia Medina, como segunda finalista, y Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria) por su receta "Potaje de lechuga con chícharos y chocolate", firmada por Melania M. Lourdes Casarante, como tercera finalista.

O'Hanlon Taxis, P. Martínez P., ABOUSI Serv. Telef. 975.233.222, Fax: 975.233.222

Foto más información: Carmen Torre. Tel: 975.233.222. E-mail: carmentorre@es.es

O'Hanlon Taxis. Chaves P. dirección: Calle San Juan 10. Tel: 975.233.222. Fax: 975.233.222

Abril

Ganadores:

Parador de Turismo Antonio Machado, a la "Mejor Tapa de Cuchara"

Cafetería Tauro, a la "Mejor Tapa de Cuchara Popular"

Finalistas:

Hotel Villa de Almazán y Hotel Rural Los Villares, 2º y 3º en la primera categoría

Bar El Príncipe y Parador de T. Antonio Machado, 2º y 3º en la segunda.



DIARIO DE SORIA



El Parador, ganador de las jornadas de la cuchara

La cafetería Tauro se alza con el premio del público a través de internet con la tapa 'Amarillo sobre blanco'

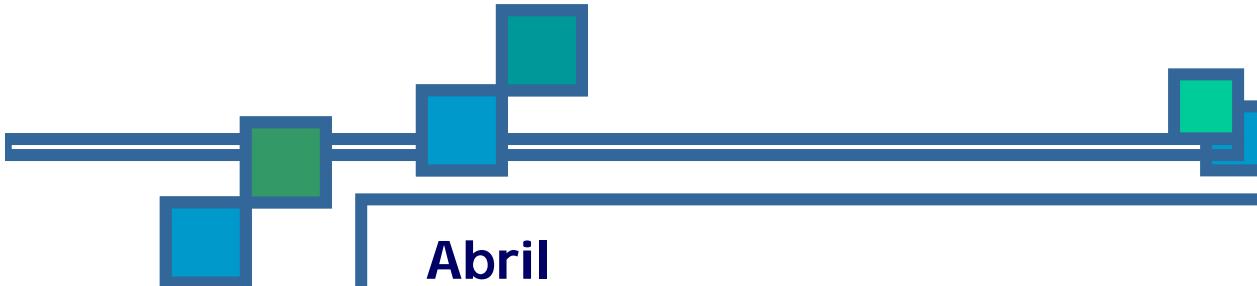


De izquierda a derecha, Juan de la Torre, del Parador, y Julio Amato, de la cafetería Tauro, ayer en la entrega de premios.



El Parador gana el concurso





Abril

24-04-13 Asamblea General Electoral de FEHR, asiste el Secretario General.

24-04-13 Reunión del Consejo Sectorial de Urbanismo, con asistencia del Secretario General.

25-04-13 Reunión con la agencia de viajes Soria Vacaciones para cerrar la campaña Pasaporte del Viajero, enmarcada dentro del Proyecto Tren Campos de Castilla.

29-04-2013 Envío de carta informativa sobre el plus compensatorio de formación a empresas socias y no socias de ASOHTUR y a asesorías. Envío de 994 cartas.

29-04-13 Reunión con la Concejalía de Comercio y Turismo para el estudio de Propuesta de ayudas para la promoción comercial del ejercicio 2013.

29-04-13 Reunión con representantes de la empresa Hispano bodegas para la colaboración en las ediciones de la Semana de la Tapa a realizar a lo largo del ejercicio 2013.

29-04-13 Reunión con responsables del Grupo Heineken para tratar el posible acuerdo de colaboración en las ediciones de la Semana de la Tapa a realizar a lo largo del año.





Abril - Mayo

30-04-13 Se inician las labores para la puesta en marcha del pasaporte del Viajero Tren Campos de Castilla, consistente en ofertar promociones a los viajeros del Tren con el fin de potenciar el consumo en los establecimientos hosteleros y de comercio, en esta nueva edición que inicia su primer viaje el fin de semana del 11 de mayo.

02-05-2013 Reunión de Trabajo Comité Ejecutivo para organizar la colaboración en el foro de la Cocina Rural Soriana organizado por Diputación y Javier Pérez Andrés.

03-05-13 Reunión con establecimientos para informarles a cerca del pasaporte del viajero del Tren Campos de Castilla: requisitos, condiciones, puesta en marcha, etc.

06-05-13 Inicio curso de teleformación de Nutrición y Dietética en Hostelería del Plan de Formación de CEHAT.



DIARIO DE SORIA. DOMINGO 5 DE MAYO DE 2013

El tren machadiano echa andar con un viaje promocional para periodistas

El primero será el próximo fin de semana y recorrerá puntos turísticos de la provincia

J. M. / Serie
El tren muchadiano Campos de abejas pasado. El primer viaje está previsto que los promocionales pa-

Castilla echará a andar el próximo fin de semana en su segunda etapa periodistas especializados en turismo, con el fin de que den a conocer las novedades y cambios que se han producido.

edición, tras el éxito cosechado el año pasado, se ha ampliado la duración de la actividad. Se celebrará en fines de semana alternos, y se han establecido tres grupos de trabajo.

CRUZ ROJA realizó hasta el fin de semana del 2 y el 3 de noviembre, según

Desde la Concejalía de Turismo se trabaja paralelamente para una mejora continua.

PERMISOS DE CONDUCIR Y ARMAS
FIRE: La apuesta del Tren Campos de

Lunes a viernes.
Matutinas de 9:30 a 13:30
Castilla como un puzzle herético global con visitas guiadas, teatro y más.

y tarifa de 14€/30 min. 18.30 €. Asimismo, se ofrecerán rutas turísticas, excursiones y degustaciones gastronómicas para la primera mitad del año.

Tren machadiano en la provincia de Soria. (Álvaro Martínez)

CETA PREVIA: Tel. 211-28-41. Soria
ra conmemorar el centenario de la publicación de esta obra de las vias, posteriormente se amplió la
usarios completaron una encuesta sobre el grado de satisfac-
va y, además, cultas.
El objetivo pasó también por

Sao Domingo de Silos, 1 Machado, terminó con un grado de ocupación del 69,4% con 353 plazas y una tasa de ocupación de 95,7%. La cifra de ocupación es la más alta conseguida por los que hayan completado la visita pionera sin optar a la licencia de conducir.

Registro Sanitario JCYL-42-
C25-100001
Buenos Aires, Argentina
participantes.
Los organizadores detectaron,
que las 125 defunciones en el año
ejemplo, llevadas un mes con el
mismo resultado.

Este programa se ha desarrollado durante 12 fines de semana y los resultados han sido muy positivos.





Mayo

07-05-13 Solicitud a la Delegación Territorial de la Junta de Castilla y León la ampliación de horarios de cierre para los establecimientos de hostelería de Soria capital en las Fiestas de San Juan y Verbenas tradicionales.

09-05-13 Consejo de Administración de Soria y Turismo.

11 y 12-05-13 Asistencia al concurso Energy Starter organizado por la comunidad de emprendedores El Hueco.

13-05-13 Asistencia y colaboración de ASOHTUR en el I Foro de la Cocina Rural Soriana organizado por la Diputación Provincial de Soria y coordinado por el reconocido crítico gastronómico Javier Pérez Andrés, celebrado en Valdeavellano de Tera.



Mayo

13-05-13 Se presenta al Ayuntamiento solicitud de ayudas para acciones de promoción comercial para el ejercicio 2013.

13-05-13 Inicia curso de C Manipulador Alimentos Mayor Riesgo correspondiente al Plan de Formación CEHAT, convocatoria del 2012.

14-05-13 Reunión del Departamento Jurídico-Laboral de FOES con la Jefa de la Inspección de Trabajo para tratar el criterio de aplicación del plus de nocturnidad en las empresas de hostelería.

16-05-13 Reunión con la Dirección General de Turismo, sin asistencia, para abordar el Plan Estratégico Gastronómico de Castilla y León que están elaborando.

17-05-13 Reunión de la presidenta con El Hueco para abordar el proyecto Starlight.

MAYO 2013

28 / CEHAT

Ashotur convoca cursos de manipulación y nutrición para el Sector Hotelero

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Ashotur) convocará en breve cursos de formación de 'Nutrición y Dietética en Hostelería Y Viveros' y 'Manipulación de Alimentos de Mayor riesgo'. Estos cursos, de plazas limitadas, son gratuitos y están dirigidos a profesionales autónomos, trabajadores del sector turístico y hostelero. Ashotur ha abierto ya un registro con los demandantes de estos talleres para informarles en su momento de las fechas de realización.

El curso de 'Nutrición y Dietética en Hostelería tiene una duración de 125 horas, consta de 24 plazas y es impartido a través de teleformación. En este curso el alumno aprenderá conceptos básicos y las principales nomenclaturas dietéticas y energeticas de los alimentos con el objetivo de poder elaborar platos y menús ajustados a las necesidades del cliente. La sensibilización y adaptación de bares y restaurantes hacia las demandas del cliente, bien con la realización de platos y menús bajos en grasas y azúcares, o bien para personas con alguna clase de intolerancia alimentaria, otorgan una gran utilidad a los conocimientos adquiridos hoy en día en el campo de la nutrición y la dietética aplicada a la hostelería.

Por su parte, el curso de 'Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo' permite a los alumnos obtener un certificado obligatorio en el sector para poder realizar trabajos en el sector de la hostelería como camarero o cocinero. Este módulo, limitado a un total de 20 plazas, con una duración de 30 horas, se imparte a través de telesformación, instruye a los inscritos en las normas y las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los empleados y las instalaciones de los establecimientos de restauración. Los cursos se impartirán en la calle Vicente Tutor, 6 planta cuarta. Ambos cursos cuentan con la financiación y el apoyo del Servicio Canario de Empleo, Estado Mayor del Ministerio de Empleo y Seguridad Social, la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT).

En el espacio de Formación de www.ashotur.com ya está disponible una información detallada de los objetivos y los contenidos temáticos de cada curso.

Dentro de la oferta formativa de Ashotur para el presente año, 25 alumnos están en estos días recibiendo un curso para conseguir este certificado de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo.



Mayo - Junio

27-05-13 Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.

31-05-13 Finaliza curso de C. Manipulador Alimentos Mayor Riesgo, finalizando el total de los 23 alumnos participantes en el mismo.

03-06-13 Reunión de la presidenta con El Hueco para tratar el proyecto Starlight.

04-06-13 Asistencia de la presidenta a la Feria de Turismo Activo celebrada en Vinuesa.

06-06-13 Finaliza curso de Nutrición y Dietética en Hostelería, finalizando 22 alumnos de un total de 27 participantes.

06-06-13 Se remite propuesta de acciones para las ayudas a la promoción comercial colectiva del Ayuntamiento de Soria 2013.

07-06-13 Reunión de la presidenta con responsables del Ayuntamiento para tratar el proyecto Tren Campos de Castilla.

Junio

13-06-13 Declaraciones de la presidenta a favor del malestar de los socios ante las formas de actuación de la Inspección de Trabajo, posible acuerdo para adaptar protocolo de actuación.

13-06-13 Firma acuerdo de colaboración con la Web especializada en gastronomía y reservas para restaurantes
VerRecetas.com

13-06-13 Reunión con Diego Mayor propietario de la APP para móviles Soria Ocio para abordar el acuerdo de colaboración a firmar entre ambas partes.

14-06-13 Nota de prensa prohibición acampada de autocaravanas en los montes de Soria.



FEESPA
ASOHTUR

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR emplaza a las administraciones a que prohíban la acampada de autocaravanas en los montes de Soria

• La Agrupación insta a los agentes medioambientales a que impidan esta práctica legal ante los autos occitanos al entorno natural.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) recuerda a las administraciones públicas que imponen la acampada de caravanas y autocaravanas en los zonas forestales de la provincia de Soria. La Agrupación apoya esta demanda sobre los peligros y perjuicios que para el medio ambiente entraña la acampada desregulada de este tipo de vehículos así como el daño económico que ocasiona a los empresarios sorianos del sector de camping, espacios éstos que solo los legalmente acondicionados para la acampada de caravanas y autocaravanas.

La Agrupación tiene previsto mantener encuentros con la Junta de Castilla y León, Ayuntamiento de Soria y Mancomunidad preoccupationes del sector turístico, recordando a sus autoridades competentes la cumplimentación de la ley en este sentido de defensor en esta primavera a los montes de Soria. Lugares con autocaravanas para la acampada autocaravanas acampados. Es notoriamente, razón por la administraciones competentes alegadamente esta práctica.

El Heraldo de Soria | Sábado, 15 de junio de 2013

Asohtur pide el voto a que las autocaravanas acampen en los montes

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo tiene previsto reunirse con la Junta, el Consistorio y la Mancomunidad

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) recuerda a las administraciones públicas que impiden la acampada de caravanas y autocaravanas en las zonas forestales de la provincia. La Agrupación demanda a los agentes medioambientales que para el medio ambiente entraña la acampada desregulada de este tipo de vehículos, así como el estricto cumplimiento de la Ley en este sentido.

HERALDO



El Ayuntamiento confía en que el área de autocaravanas esté en julio

El Consistorio ha invertido unos 6.000 euros en acondicionar un espacio en La Dethesa



Asohtur pide la prohibición de las acampadas con vehículos en el monte

Considera que causan daños medioambientales y merman los ingresos de los campings

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) insta a las administraciones públicas que impiden la acampada de caravanas y autocaravanas en las zonas forestales de la provincia. La Agrupación demanda a los agentes medioambientales que para el medio ambiente entraña la acampada desregulada de este tipo de vehículos, así como el estricto cumplimiento de la Ley en este sentido.

Junio

14-06-13 Reunión con Silvia Garrote para la presentación de su empresa Cositas de Soria Comunicación, especializada en redes sociales y contenidos multimedia para internet.

15-06-13 Asistencia a la presentación de la Web VerRecetas.com y Marketing Room Online.



17-06-13 Reunión con Diego Mayor, propietario de la APP Soria Ocio para la firma del acuerdo de colaboración.



18-06-13 Se remiten escritos al Delegado Territorial, Alcalde de Soria y Presidenta de la Mancomunidad denunciando la situación del estacionamiento y pernoctación de las autocaravanas y se solicitan reuniones para abordar dicha situación.



Junio

20-06-13 Comité Ejecutivo. Asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones; balance y resultados de la II Jornadas de la Cuchara 2013; formación: estado de ejecución cursos de formación continua FEHR y CEHAT; elección de proveedor para el desarrollo de formación bonificada; devolución fianza plan F20100026; acuerdos con proveedores. Ratificación acuerdos VerRecetas.com y OM Project –Soria Ocio-; propuesta de acciones para las ayudas de promoción comercial colectiva del Ayuntamiento de Soria. Santa Marta 2013; Federación Regional; desarrollo de la normativa turística a nivel regional; altas y bajas de socios; facturas y pagos; asuntos varios; ruegos y preguntas.

21-06-13 Asistencia de la Presidenta a la II Feria de Turismo Activo de Vinuesa.

24-06-13 Reunión del grupo de campings asociados con el Delegado Territorial de la Junta para abordar situación de autocaravanas.

25-06-13 Se remite nota de prensa con previsión de ocupación hotelera Fiestas de San Juan 2013.



Soria, 25 de junio de 2013

NOTA DE PRENSA

El sector hotelero de la ciudad de Soria cuelga el cartel de 'Completo' para el fin de semana de San Juan

- Con una ocupación prevista del 100%, los niveles de reservas para las noches del 28 y 29 de junio se mantienen en las cotas de los años anteriores a la crisis.
- Bares y restaurantes ponen la vista en una favorable previsión meteorológica para obtener buenos resultados.
- La reducción del gasto por cliente y el ajuste de precios y tarifas se imponen como pautas dominantes en el segmento turístico.

El sector turístico de la ciudad de Soria presenta unas favorables previsiones de negocio para los próximos jardines de las Fiestas de San Juan, que se celebran los días 28 y 29 de junio en los principales eventos de la ciudad de Soria. El segmento hotelero es el que exhibe mejores perspectivas para los próximos días mientras que bares y restaurantes confían en repetir los resultados obtenidos el pasado año. La observada reducción del gasto por cliente y la constante inestabilidad meteorológica son los mayores riesgos a los que puede enfrentarse el sector durante estos jardines, según las impresiones recogidas por los empresarios turísticos.

Por ámbitos, los establecimientos de la ciudad de Soria muestran ya índices de ocupación del 100% para los noches del 28 y 29 de junio, viernes y sábado. Este porcentaje se reduce en torno a 20 puntos para los días 26 y 27, miércoles y jueves; y ya cae considerablemente a niveles cercanos al 50% para los días 30 de junio y 1 de julio, domingo y lunes. A fecha de hoy, los establecimientos de hostelería y restauración de Soria están captando la demanda que ya no pueden asumir los ubicados en el entorno de la capital provincial. En cuanto a la estancia media, esta se sitúa sobre los 1,5 días.

C/ Vicente Tafolla, 4 Puerto 4º - 42001 Soria. Tfno.: 973 233 222 - Fax: 973 233 225
tang@sohtur.es - www.sohtur.es

Lleno en los hoteles el fin de semana de las fiestas

Soria

Los establecimientos hoteleros de la ciudad colgaron el cartel de completo en la noche del viernes y del sábado del pasado fin de semana que coincidió con las fechas de las fiestas de San Juan. Con estas fechas se han cumplido las previsiones iniciales de ocupación, presentando porcentajes del 100% para los días 28 y 29 de junio, situando sus reservas al 70% de sus plazas totales para miércoles y jueves, para descender los globales en domingo y lunes. Tales ratios ubican el balance hotelero de San Juan en cifras similares a las del pasado año y ponen así de manifiesto el interés que tienen para el turista, pese a su menor poder adquisitivo, las Fiestas de San Juan de Soria, según un comunicado de la Asociación Soriana de Hostelería (Asohetur).

Favorables previsiones de negocio para el sector turístico en San Juan

Los negocios hoteleros colgarán el 'completo' los días 28 y 29 y los restaurantes registran alto nivel de reservas para viernes y sábado

SORIA. El sector turístico presenta unas favorables previsiones de negocio para las próximas jornadas

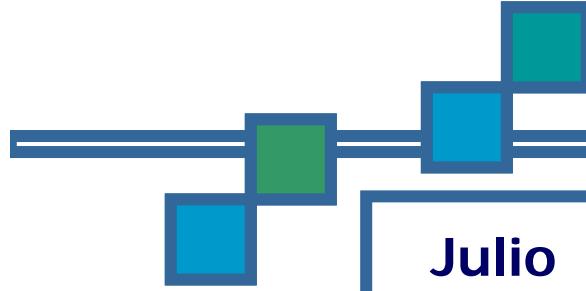
de las Fiestas de San Juan, de acuerdo a la encuesta realizada por la Asociación de Hostelería y Turismo (Asohetur) entre distintos establecimientos de la ciudad. El segmento hotelero es el que exhibe mejores perspectivas para los próximos días mientras que bares y restaurantes confían en repetir los resultados obtenidos el pasado año. La observada re-

ducción del gasto por cliente y la constante inestabilidad meteorológica son los mayores riesgos a los que puede enfrentarse el sector durante estas jornadas, según las impresiones recogidas por los empresarios turísticos.

Por ámbitos, los establecimientos muestran ya índices de ocupación del 100% para las noches del 28 y 29 de junio, viernes y sábado. Esto porcentaje se reduce en torno a 20 puntos para los días 26 y 27, miércoles y jueves; y ya cae considerablemente a niveles cercanos al 50% para los días 30 de junio y 1 de julio, domingo y lunes. A fecha de hoy, los establecimientos de hostelería y casas rurales próximas a la ciudad de Soria están captando la demanda que ya no pueden asumir los ubicados en el entorno de la capital provincial. En cuanto a la estancia media, esta se sitúa sobre los 1,5 días. En lo relativo al sector de restaurantes, un alto número de ellos registran ya una importante cifra de reservas en sus comedores para los próximos días de viernes y domingos, las jornadas tradicionales en las que los sorianos suelen salir a comer fuera de casa.

HERALDO





Julio



15-07-13 Reunión con miembros de la Fundación Cesefor para informar del proyecto de Parque Micológico de Pinar Grande.



 ASOHTUR
Agrupación Boriana de
Hostelería y Turismo

Soria, 16 de julio de 201

16-07-13 Nota de prensa valoraciones descensos de bares en Soria.

17-07-13 Reunión del grupo de campings asociados con Concejalía de Medio Ambiente y Montes del Ayuntamiento y Presidenta de la Mancomunidad para abordar la situación de acampadas de autocaravanas en los montes.



Sobre descenso de bares en Soria

- Como otros negocios de otros sectores, la reducción del gasto de los consumidores en bares y restaurantes ha obligado a muchos empresarios de hostelería a cerrar sus negocios. Aun así, en Soria y en España existe una cultura muy arraigada en torno a disfrutar del tiempo libre en el bar, razón por la que pese a la merma de ingresos que padecen tanto bares y restaurantes, la mayor parte de empresarios de hostelería consiguen afrontaránndose saliendo adelante de no antes hacer un importante esfuerzo ajustando al máximo sus márgenes de beneficio, ya estrechados por el sucesivo aumento del IVA (asumidos en gran parte por la empresa, sin repercutir en el precio de venta al público) y los elevados impuestos a los que han de hacer frente los negocios.
 - Pese a que tal y como reflejan las estadísticas se ha producido una caída en el número de establecimientos abiertos en Soria (un 27% entre 2008 y 2013), consideramos que, al menos, el ritmo de destrucción de empresas de hostelería está reduciéndose en la provincia en este 2013. Como indicó de esta inversión en ASOHTRUR, a lo largo de este año, se ha equilibrado el balance de entradas y bajas.



Soria, 19 de julio de 2013

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR espera una ocupación media del 70% en fin de semana durante la segunda quincena de julio en Soria

- Las reservas de plazas de alojamiento en la primera quincena de agosto podrían alcanzar el 100% en Pinares y El Valle, según un sondeo realizado por la Agrupación.
 - Los negocios de hostelería sorianos han rayado el 50% en esta primera quincena de mes.
 - La estancia media no supera los dos días, de acuerdo a la encuesta efectuada.
 - Un cliente nacional y madrileño retrata al turista estándar que visita Soria.



Julio

15-07-13 Reunión con miembros de la Fundación Cesefor para informar del proyecto de Parque Micológico de Pinar Grande.

16-07-13 Nota de prensa valoraciones descens de bares en Soria.

17-07-13 Reunión del grupo de campings asociados con Concejalía de Medio Ambiente y Montes del Ayuntamiento y Presidenta de la Mancomunidad para abordar la situación de acampadas de autocaravanas en los montes.

19-07-13 Nota de prensa previsión ocupación hotelera 2^a quincena de julio.



Soria, 16 de julio de 2013

VALORACIONES

Sobre descenso de bares en Soria

- Como otros negocios de otros sectores, la reducción del gasto de los consumidores en bares y restaurantes ha obligado a muchos empresarios de hostelería a cerrar sus negocios. Aun así, en Soria y en España existe una cultura muy arraigada en torno a disfrutar del tiempo libre en el bar, razón por la que pese a la menor de ingresos que padecen tanto bares y restaurantes, la mayor parte de empresarios de hostelería consiguen afortunadamente salir adelante no sin antes hacer un importante esfuerzo ajustando al máximo sus márgenes de beneficio, ya estrechados por los sucesivos aumentos del IVA (asumidos en gran parte por la empresa, sin repercutir en el precio de venta al público) y los elevados impuestos a los que han de hacer frente los negocios.
- Pese a que tal y como reflejan las estadísticas se ha producido una caída en el número de establecimientos abiertos en Soria (un 27% entre 2008 y 2012), consideramos que, al menos, el ritmo de destrucción de empresas de hostelería está reduciéndose en la provincia en este 2013. Como indicio de esta inversión, en ASOHTUR, a lo largo de este año, se ha equilibrado el balance de altas y bajas.

NOTA DE PRENSA - 16/07/2013



SORIA >HOSTELERIA

251 bares cierran en los últimos cuatro años

ASOHTUR observa que en 2013 se ha frenado la destrucción de empresas del sector



DIARIO DE SORIA JUEVES 18 DE JULIO DE 2013

100

www.diariodesoria.es

100

Julio

23-07-13 Reunión trabajo Comité Ejecutivo para organizar los actos a realizar en la Festividad de Santa Marta 2013 (29 de julio), de acuerdo a lo acordado en la última reunión del Comité, este año, como novedad, se otorgarán reconocimientos a empresarios del sector.

Programa definitivo:

12:30 Misa en la Iglesia de los Padres Franciscanos (Plaza de Bernardo Robles)

13:45 Acto de entrega de reconocimientos a empresarios del sector acompañado de Vino Español en Hotel Ciudad de Soria

15:00 Comida en Hotel Ciudad de Soria (cada uno se paga su comida)

Reconocimientos a empresarios del sector:

Establecimiento Hostelero 2013: Taberna de Vinos Lázaro (por su trayectoria como taberna emblemática de Soria). El Ayuntamiento se hará cargo del premio, que consistirá en una placa para colocar en el suelo delante de la entrada del bar.

Empresario Hostelero 2013: Francisca Elías Pérez, propietaria del **Bar Capitol** del Burgo de Osma, con más de 50 años al frente de su negocio.

Julio

26-07-13 Se remite nota de prensa con información de los establecimientos que recibirán el reconocimiento al mérito hostelero dentro de los actos a celebrar con motivo de la festividad de Santa Marta.

29-07-13 Celebración de la festividad de Santa Marta, con asistencia del Dtor. Gral. de Turismo, D. Fco. Javier Ramírez Utrilla.



NOTA DE PRENSA

Taberna de Vinos Lázaro y Francisca Elías Pérez
reciben los premios 'Establecimiento Hostelero
2013' y 'Empresario Hostelero 2013' de ASOHTUR

- La Agrupación crea estos reconocimientos de mérito profesional que serán entregados con motivo de Santa Marta, patrona de los hosteleros.
- El acto de entrega contará con la presencia del Alcalde de Soria, Carlos Martínez Minguez y director General de Turismo de la Junta de Castilla y León, Javier Ramírez Utrilla.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) concederá sendos galardones al mérito profesional en hostelería a Taberna de Vinos Lázaro, en la ciudad de Soria, y a Francisca Elías Pérez, responsable hasta hace pocos meses del Bar Capitol, en El Burgo de Osma. La entrega de estos reconocimientos, instituidos este año por el Comité Ejecutivo de la Agrupación, tendrá lugar durante los actos de celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros, el próximo lunes 29 de julio.



Julio

Sábado, 27 de julio de 2013 | Heraldo de Soria

Vinos Lázaro y Francisca Elías, premiados por su labor hostelera

Asohtur recompensa la trayectoria de estos locales con unos galardones que se otorgarán el lunes, en la celebración de Santa Marta

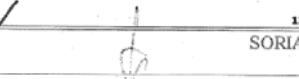
SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) concederá el premio honorífico 'galardón al mérito profesional en hostelería' a 'La Taberna de Vinos Lázaro', en la ciudad de Soria, y a Francisca Elías Pérez, responsable hasta hace pocos meses del Bar Capitol, en El Burgo de Osma. La entrega de estos reconocimientos, instaurados este año por el Comité Ejecutivo de la Agrupación, tendrá lugar durante los actos de celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros, el próximo lunes 29 de julio, informaron desde Asohtur.

Reunidos sus miembros, el comité ejecutivo de la agrupación resolvió conceder el premio 'Establecimiento Hostelero 2013', que reconoce la trayectoria y su simbolismo entre los negocios hosteleros sorianos, a la Taberna de Vinos Lázaro. Este establecimiento, fundado en 1932 y ubicado en la céntrica calle de El Collado, es uno de los bares más antiguos y populares de la ciudad de Soria y de la provincia. En la actualidad, José Pérez Martínez representa la tercera generación de la familia que regenta este 'clásico local' después de que fuera abierto por su abuelo, Juan Lázaro, quien fuera pasando el testigo a sus hijos Pepe, Lázaro y Antonio.

La Taberna de Vinos Lázaro recibirá una placa conmemorativa que destaque su singularidad y su trayectoria de más de 50 años dedicada a la hostelería en su local de Bar Capitol, ubicado en la Plaza Mayor de El Burgo de Osma. De 69 años de edad, Elías Pérez, nacida y residente en este municipio, se jubiló el pasado año después de cinco décadas dirigiendo junto a su marido este negocio familiar fundado en 1936 y que conduce en la actualidad la tercera generación de esta familia.

Este acto de entrega de premios en el Hotel Ciudad de Soria, al que Asohtur ha invitado a autoridades, representantes y socios de la Agrupación, contará con la asistencia del Alcalde de Soria, Carlos Martínez Minguez y del Director General de Turismo de la Junta de Castilla y León, Javier Ramírez Utrilla.

HERALDO



DIARIO DE SORIA. SÁBADO 27 DE JULIO DE 2013

Vinos Lázaro y bar Capitol, premios de hostelería

Asohtur entregará los reconocimientos con motivo de la celebración de Santa Marta, patrona de los hosteleros

es uno de los bares más antiguos y populares de la ciudad de Soria y de la provincia. En la actualidad, José Pérez Martínez representa la tercera generación de la familia que regenta este clásico local después de que fuera abierto por su abuelo Lázaro.

Para el premio 'Empresario Hostelero 2013', el comité ejecutivo de Asohtur entregará este galardón a Francisca Elías Pérez por su trayectoria de más de 50 años dedicada a la hostelería en su local de bar Capitol, ubicado en la Plaza Mayor de El Burgo de Osma.

El galardón a Vinos Lázaro reconoce su dilatada trayectoria profesional en Soria

Francisca Elías tendrá el reconocimiento su trayectoria en el bar Capitol de El Burgo

Francisca Elías recibirá el premio Empresario Hostelero 2013 por su trayectoria de más de 50 años al frente del bar, que ahora conduce la tercera generación de la familia.



DIARIO DE SORIA. LUNES 29 DE JULIO DE 2013

Los hosteleros sorianos celebran Santa Marta

SORIA
La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo concederá el premio 'Establecimiento hostelero 2013' a la Taberna de Vinos Lázaro, en la ciudad de Soria, y el premio 'Empresario Hostelero 2013' a Francisca Elías Pérez, responsable hasta hace pocos meses del Bar Capitol, en El Burgo de Osma. Junto a este evento, el programa festivo de Santa María se completa con una misa en la iglesia de los Padres Franciscanos de Soria, a las 12:30 horas, y una comida para invitados y socios de la Agrupación que tendrá lugar sobre las 15:00 horas, a la conclusión del vino español, en los comedores del Hotel Ciudad de Soria.

Ambos premios se entregarán durante un acto que se celebrará en la terraza del Hotel Ciudad de Soria a las 13:45 horas. Respecto al premio a la Taberna Vinos Lázaro, cabe recordar que el Ayuntamiento de Soria ha querido sumarse a esta iniciativa de Asohtur y tiene previsto colocar una placa en el exterior del establecimiento en la que se destaca la singularidad y la solera de este local, una taberna clásica que ha sabido conservar su autenticidad y su encanto manteniendo casi intacta una decoración interior con sabor añejo.

Junto a este evento, el programa se completa con una misa en la iglesia de los Padres Franciscanos, a las 12:30 horas, y con una comida para invitados y socios de la Agrupación que tendrá lugar sobre las 15:00 horas, a la conclusión del vino español, en los comedores del Hotel Ciudad de Soria.

Heraldo de Soria | Martes, 30 de julio de 2013

SORIA

HOSTELERÍA DÍA DE SANTA MARTA



El visitante extranjero, una posible solución para el turismo de interior

La presencia alcanza el 20% mientras que el turista nacional supone el 80% del total

La taberna Vinos Lázaro y Francisca Elías Pérez fueron premiados por Asohtur

SORIA. La mayor parte de los turistas que se acercan a cualquier destino de turismo rural, ya sea en verano o en invierno, son extranjeros que debemos pelear y trabajar para que no solo se queden en el país, ya que ponen en relieve posibilidades que no tienen en su país de origen. La secretaria de Estado de Turismo de la Junta de Castilla y León, Josefina Ramírez, recordó ayer en la inauguración del congreso 'Turismo rural y sostenibilidad' que Andalucía premió a los mejores profesionales de los campos de golf.

Con motivo de la celebración de los principales eventos de los principales destinos turísticos del sector turístico, tanto en verano como en invierno, la provincia de Soria que, sin embargo, sigue siendo un destino turístico que sigue ofreciendo planes de promoción y desarrollo, se ha quedado rezagada en la consecución de la iniciativa de los certámenes de turismo rural que se han celebrado en la mayoría de los territorios de Castilla y León y que ya se han puesto en marcha en la actualidad, señala el director general de Turismo de la Junta de Castilla y León, Javier Ramírez, quien recordó que aquí en Andalucía «Trenes que siguen elaborando planes de promoción y desarrollo para dar respuesta a las necesidades de los turistas».

«En Soria, la mayor parte de los turistas que se acercan a cualquier destino de turismo rural, ya sea en verano o en invierno, son extranjeros que debemos pelear y trabajar para que no solo se queden en el país, ya que ponen en relieve posibilidades que no tienen en su país de origen», enfatizó Santos. De igual manera, recordó que el turismo rural es uno de los pilares que más dinamiza en la primera etapa de estos tres años el desarrollo económico rural de la provincia, ya que el turismo rural es una actividad que genera empleo y que es una actividad que tiene que ser impulsada por el Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial.

«En Soria, la mayor parte de los turistas que se acercan a cualquier destino de turismo rural, ya sea en verano o en invierno, son extranjeros que debemos pelear y trabajar para que no solo se queden en el país, ya que ponen en relieve posibilidades que no tienen en su país de origen», enfatizó Santos. De igual manera, recordó que el turismo rural es uno de los pilares que más dinamiza en la primera etapa de estos tres años el desarrollo económico rural de la provincia, ya que el turismo rural es una actividad que genera empleo y que es una actividad que tiene que ser impulsada por el Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial.

APERTURA DE LA ESCUELA DE VERANO DE BARAHONA 2013
La Escuela de Verano de Barahona 2013, que se celebra en el campo de la educación y la investigación, tiene como objetivo principal la formación de profesionales y expertos en el campo de la educación y la investigación.

Instalaciones Casa Ansaldi de Barahona, Plaza Mayor, s/n

Teléfono: 923 50 00 00 | e-mail: verano@barahona.com | web: www.barahona.com





Agosto

05-08-13 Reunión con la Concejala de Turismo del Ayuntamiento para tratar las aportaciones para las acciones de promoción a realizar por la Agrupación.

14-08-13 Se remite nota de prensa informativa con la ocupación hotelera de la primera quincena de agosto.

21-08-13 Se solicita al Ayuntamiento informe para tramitar la ampliación de cierre de horarios para las fiestas de San Saturio.

26-08-13 Se remite escrito de apoyo a la candidatura de ITH (Instituto Tecnológico de Hoteles) a la Medalla al Mérito Turístico.



Soria, 14 de agosto de 2013

NOTA DE PRENSA

La ocupación turística en Soria durante la primera quincena de agosto se sitúa sobre el 65%

- La reducción del gasto medio del turista se dejó sentir en los ingresos derivados de barrios, ferias y restauración, según un muestrario efectuado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo).

Los establecimientos hoteleros de la provincia de Soria registran una ocupación media del 65% durante la primera quincena de agosto, según un muestrario efectuado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). De este índice se desevuelve sobre la franja registrada el pasado año de acuerdo a las opiniones de los empresarios recabadas para el sondeo.

De cara al próximo puente del 15 de agosto, los negocios hoteleros de la provincia se acercan a la marca del 90% en plazas reservadas. La celebración de las fiestas patronales en numerosos pueblos de la provincia en estos días atrae a turistas y a sorianos residentes en otras provincias originando que una elevada cifra de establecimientos coloque el cartel de 'Completo'. En este sentido, los alojamientos (hoteles, casas rurales, campings...) encuestados en las zonas de Pinares y El Valle son los que arrojan mejores datos ocupacionales por encima de los presentados por los establecimientos de la capital y de otras comarcas sorianas tanto en las jornadas respectivas del puente de agosto como en las últimas semanas. De esta manera, si la estancia media total supera ligeramente los dos días en este mes de agosto, algunos negocios localizados en Pinares y El Valle obtendrán estancias de clientes del orden de cinco días, un periodo vacacional que antaño era muy común pero que en la actualidad se ha visto radicalmente acortado por el escaso poder adquisitivo del cliente.

Para la primera quincena de agosto los establecimientos de hostelería sorianos manejan una prévina de reservas sobre el 50% de sus plazas, mismo porcentaje medio con el que se habían cerrado el pasado mes de julio, de acuerdo a las opiniones aportadas por los empresarios que han participado en el sondeo de

st ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Ministerio de Industria, Energía y Turismo
Sra. Dña. Isabel Bonino Cortés
Secretaria del Estado de Turismo
Ministerio de Industria, Energía y Turismo
C/José Llúcar Grullon, 6
28071 Madrid

Soria, 24 de agosto de 2013

Estimada Sra.:

Me dirijo a usteds. en nombre de la Agrupación de los establecimientos de hostelería y turismo de Soria, para informarles de lo siguiente:

En su calidad de presidente de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) consideramos que el Instituto Tecnológico de Hoteles (ITH) cumple de forma óptima con su función de formación y desarrollo profesional de los profesionales del sector turístico y hotelero. Consideramos que su labor es fundamental para poder seguir siendo competitivos en un mundo global.

ASOHTUR cree firmemente que el ITH ha contribuido a que se vea implementado progresivamente el sector hotelero en la provincia de Soria, así como a la formación y desarrollo profesional de los profesionales que trabajan en el sector. Consideramos que su labor es fundamental para poder seguir siendo competitivos en un mundo global.

Bajo firme apoyo a la candidatura del ITH, queremos felicitarle por su trabajo y su dedicación, y pedirle que continúe con su labor de formación y desarrollo profesional de los profesionales que trabajan en el sector hotelero y turístico de Soria.

Atentamente,

Fdo.: Yolanda Santos Grande
Presidenta de ASOHTUR

DIARIO DE SORIA, JUEVES 15 DE AGOSTO DE 2013

>TURISMO La ocupación llega al 65% en los primeros 15 días de agosto

La ocupación en los establecimientos hoteleros alcanzó sólo al 65% en la primera quincena de agosto, según el sondeo realizado por Ashotur. De cara al fin de semana del puente de la Virgen, la ocupación estimada se eleva hasta el 90%. La celebración de las fiestas patronales en numerosos pueblos atraen a turistas y sorianos residentes en otras provincias. Por ese motivo, los establecimientos de la zona de Pinares son los que arrojan los mejores resultados y muchos de ellos tienen colgado el cartel de 'completo'.

Jueves, 15 de agosto de 2013 | Heraldo de Soria

La ocupación hotelera en los establecimientos sorianos rondará el 90% este puente

ASOHTUR cifra en un 65% la tasa media de estancia durante la primera quincena de agosto y rebaja la previsión al 50% de cara a la segunda

vísula registrara una ocupación media del 90% en la noche del puente de agosto. Para el resto de semanas las ocupaciones mantienen una previsión de reserva sobre el 50% de plazas, cifra que se mantiene constante con la que se habían cerrado el pasado mes de julio, de acuerdo a las opiniones aportadas por los empresarios que han participado en el sondeo.

En su calidad de presidente de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) consideramos que el Instituto Tecnológico de Hoteles (ITH) cumple de forma óptima con su función de formación y desarrollo profesional de los profesionales que trabajan en el sector hotelero y turístico de Soria. Consideramos que su labor es fundamental para poder seguir siendo competitivos en un mundo global.

ASOHTUR considera firmemente que el ITH ha contribuido a que se vea implementado progresivamente el sector turístico y hotelero en la provincia de Soria, así como a la formación y desarrollo profesional de los profesionales que trabajan en el sector. Consideramos que su labor es fundamental para poder seguir siendo competitivos en un mundo global.

Bajo firme apoyo a la candidatura del ITH, queremos felicitarle por su trabajo y su dedicación, y pedirle que continúe con su labor de formación y desarrollo profesional de los profesionales que trabajan en el sector hotelero y turístico de Soria.

Atentamente,

Fdo.: Yolanda Santos Grande
Presidenta de ASOHTUR



Agosto - Septiembre

29-08-13 Se remite solicitud ampliación de horarios de cierre para las Fiestas de San Saturio 2013 al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León, una vez recibido informe favorable del Ayuntamiento.

10-09-13 Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para organizar la Semana de la Tapa Micológica 2013.

11-09-13 Jornada informativa sobre comercialización de setas en hostelería y restauración, con la asistencia de:

D. José Antonio Lucas Santolaya, Jefe del Servicio Territorial de Medioambiente de la provincia de Soria (**Consejería de Fomento y Medioambiente**).

D. Juan Manuel Arnáiz Esteban, Jefe de la Sección de Control Sanitario de Alimentos en Destino, Servicio de Vigilancia y Control Sanitario Oficial (**Dirección General de Salud Pública, Consejería de Sanidad. Junta de Castilla y León**).

D. Álvaro Picardo Nieto, Asesor de la **Dirección General del Medio Natural de la Junta de Castilla y León**.

D. Arturo Esteban Álvarez, Director Técnico del proyecto MYAS RC para Castilla y León. **CESEFOR**



Septiembre

12-09-13 Reunión con representantes de la Asociación de Hosteleros de Burgos con el fin de conocer la experiencia como Capital Española de la Gastronomía 2013.

16-09-13 Reunión con establecimientos asociados para informarles de las bases de la Semana de la Tapa Micológica que se celebrará del 19 al 27 de octubre. Como novedad en esta edición se incluyen las "Jornadas de Campeones" en las que participarán los tres finalistas de cada una de las cuatro categorías ("Mejor Tapa Micológica Provincial", "Mejor Tapa Micológica Popular", "Mejor Tapa Micológica Mediterránea" y "Mejor Calidad en el Servicio"). Los establecimientos finalistas estarán obligados a servir la tapa micológica presentada en la Semana de la Tapa Micológica a los clientes durante los días 14 y 15 de noviembre. Igualmente se pretende hacer entrega de la "Seta de Oro" a una personalidad invitada a la degustación de tapas.

20-09-13 Se remite nota de prensa informando de la Semana de la Tapa Micológica 2013.

23-9-2013 Reunión del Secretario con la Concejala de Comercio. Placa Mejor establecimiento Hostelero y acciones para dinamizar la zona centro de Soria afectada por las obras.



NOTA DE PRENSA

ASOHTUR amplia la Semana de la Tapa Micológica con unas Jornadas de Campeones

- La sexta edición de la Semana tendrá lugar del 19 al 27 de octubre mientras que las jornadas para los establecimientos finalistas de los concursos serán el 14 y 15 de noviembre.
- El precio de cada tapa se mantiene en 1,5 euros.
- Una personalidad invitada recibirá el nuevo trofeo de la "Seta de Oro".
- El plazo de inscripción para los establecimientos finaliza el 25 de septiembre.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 extendrá su duración con la inclusión de unas Jornadas de Campeones en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento, organizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, se prolongará con estas Jornadas de Campeones, que se celebrarán los días 14 y 15 de noviembre, ofreciendo de esta forma al público una nueva oportunidad de degustar las mejores tapas del certamen.

Otra de las novedades que ASOHTUR introduce en la Semana de la Tapa Micológica 2013, que este año cumple ya su sexta edición, es la concesión del reconocimiento de la "Seta de Oro" a una personalidad invitada.





Septiembre

26-09-13 Reunión con representantes de Heineken España para cerrar la colaboración en la Semana de la Tapa Micológica 2013.

27-09-13 Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo con la asistencia de Graficas Ochoa, como invitado, para la elección del diseño de la imagen de la Semana de la Tapa Micológica 2013 entre los 293 trabajos remitidos por los Colegios participantes.

27-09-13 Nota de prensa ganador concurso imagen Semana de la Tapa Micológica.

Heraldo de Soria | Sábado, 28 de septiembre de 2013

Más de 40 establecimientos preparan ya sus tapas para la VI Semana Micológica

El dibujo de Marcos Delgado ilustrará el cartel de esta nueva edición del concurso de Asohtur

SORIA. A falta aún de que algunos establecimientos hosteleros formalicen sus inscripciones, 41 establecimientos ya han comunicado a la Asociación Soriana de Hoste-

lería y Turismo (Asohtur) su participación en la sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que aumenta en esta ocasión su duración respecto a años anteriores con la incorporación de las bautizadas como Jornadas de Campeones en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento.

El dibujo de Marcos Delgado, alumno de primer curso de ESO



Dibujo de Marcos Delgado. ASOHTUR

del IES Politécnico, ilustrará el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica.

Las tres amanitas cesárea del joven estudiante han sido premiadas entre los 293 trabajos recogidos (100 más que el pasado año) procedentes de distintos colegios de la capital. «La madurez de la composición, la destreza del trazo y la delicada combinación de colores son las cualidades destacadas por los miembros del jurado de un concurso que Asohtur ha convocado por tercer año consecutivo y que trata «de concienciar a los más jóvenes del valor que posee un recurso tan soriano como es la micología».

HERALDO



FORO



Soria, 27 de septiembre de 2013

NOTA DE PRENSA

El dibujo de un alumno del IES Politécnico ilustrará el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria

- El diseño de un grupo de amanitas cesáreas realizado por Marcos Delgado será premiado por ASOHTUR con una tableteta electrónica.

Marcos Delgado, alumno de primer curso de ESO (Educación Secundaria Obligatoria) del IES Politécnico, ha sido el ganador del concurso de diseño escolar convocado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) para ilustrar el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre.

El diseño de un grupo de tres amanitas cesáreas resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 293 trabajos recogidos procedentes del citado IES Politécnico, el Colegio de Educación Especial Santa Isabel y el IES Castilla, ubicados todos en la ciudad de Soria. La madurez de la composición, la destreza del trazo y la delicada combinación de colores son las cualidades que ha distinguido el jurado para designar el diseño de Delgado.

Una tableteta electrónica es el premio que recibió Marcos Delgado, de 12 años de edad, como vencedor de este concurso que ASOHTUR celebra por tercer año consecutivo y que sirve para crear la imagen identificativa de la Semana de la Tapa Micológica de Soria.

01 Heraldo Tapa II Página 16 02/09/2013 09:35:22 09:35:22

DIARIO DE SORIA, SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE DE 2013



Obra ganadora.

Delgado gana el concurso de diseño de la tapa

Soria

Marcos Delgado, alumno de primer curso de ESO (Educación Secundaria Obligatoria) del IES Politécnico, ha sido el ganador del concurso de diseño escolar convocado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) para ilustrar el cartel de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se celebra del 19 al 27 de octubre. El diseño de un grupo de tres amanitas cesáreas resultó elegido como vencedor por el jurado entre los 293 trabajos recogidos procedentes del citado IES Politécnico, el Colegio de Educación Especial Santa Isabel y el IES Castilla, ubicados todos en la ciudad de Soria. La madurez de la composición, la destreza del trazo y la delicada combinación de colores han sido las cualidades del trabajo.



Octubre

03-10-13 Reunión de trabajo del Comité Ejecutivo para desarrollo de la Semana de la Tapa Micológica 2013.

04-10-13 Nota de Prensa premio Amstel en Semana Tapa Micológica.

04-10-13 Se traslada a los socios información a cerca de un curso de ayudante de cocina puesto en marcha por el Plan de Empleo de Cruz Roja con el fin de que los alumnos realicen prácticas en los establecimientos interesados.

05 y 06-10-13 Visita de la presidenta a Perigueax, ciudad del Perigord Francés junto con representantes del CESEFOR para conocer el modelo de gestión micológica y turística que realizan allí.

08-10-13 Junta Directiva de la Federación Regional de Hostelería con asistencia del Secretario de la Agrupación.

11-10-13 Reunión con la Concejala de Comercio y Turismo del Ayuntamiento.

NOTA DE PRENSA

Los establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán el quinto de cerveza Amstel a 1€.

- Una persona ganará su peso en cerveza Amstel en un nuevo premio incorporado a la edición de este año.

Los más de 40 establecimientos que participan en la VI Semana de los Tapas Micológicos de Astur invitan la boletera del quinto de cervezas Amstel a 10 grados al acuerdo alcanzado por ASCITEA (Asociación Asturiana de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con Cervezas Amstel. Los miles de clientes se podrán beneficiar así de un precio muy asequible en la consumición de su bebida estrella al precio de 1,3 euros de cada una de las tapas micológicas de esta ocasión gastronómica que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre. Esta promoción por parte de Amstel viene a volar para muchos de los asturianos.

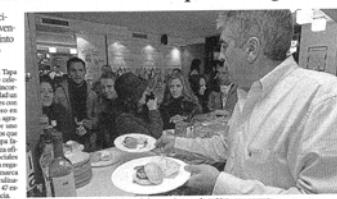
En este marco de colaboración, la VI Semana de la Tapa Alcaldeña de Soya añade un nuevo premio para los consumidores con el sorteo del premio de su peso en cerveza Amstel para el ganador. La persona agraciada de "Tu peso en cerveza Amstel" resultará elegida entre uno de los miles de boletos con los que los clientes votaron por su tapa favorita de la Semana.

Además, como certeza oficial, a través de las redes sociales se sortearán otros pequeños regalos proporcionados por Ameliel para este evento culminado al que ya se han inscrito 47 establecimientos de la provincia de Soria.

Sábado, 5 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

Una persona ganará su peso en cerveza en el concurso de la Semana de la Tapa Micológica

Los más de 40 establecimientos participantes venderán botellines de quinto de Amstel por un euro.



En otro orden, entre otras medidas de la presente edición los plazos informativos quedarán a disposición el público para identificarlos este año además de los contenidos más novedosos.

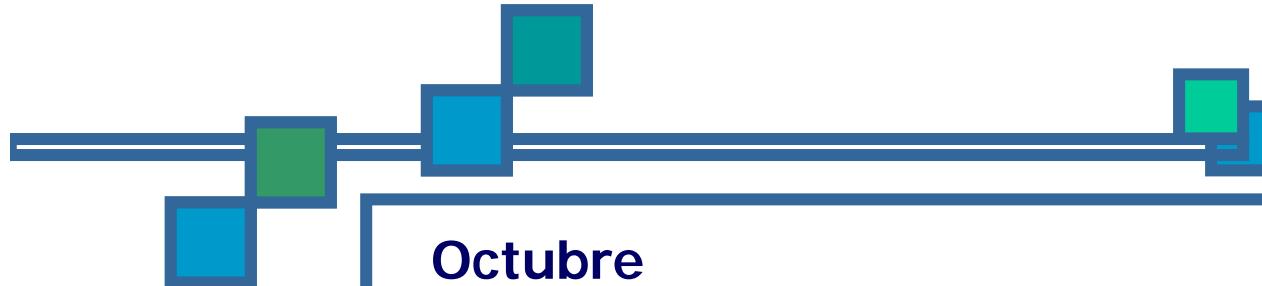
A diferencia de pasadas ediciones, en la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 se extenderá su duración con la inclusión de unas Jornadas de Científicos que se celebrarán el viernes 25 de octubre en las tres actividades principales basadas en una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento. La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 ha sido elegida como la mejor de Europa en la categoría de "Mejor Semana de la Tapa Micológica" y de "Mejor Semana de la Tapa Micológica en Internet".

Los 40 bares que participarán en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán el quinto de cerveza a 1 euro

Los más de 40 establecimientos que participarán en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria servirán la botella de quinto de cerveza Amstel a 1 euro gracias al acuerdo alcanzado por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (Asohtur) organizadora de esta iniciativa, con Cervezas Amstel.

A screenshot of a Facebook page for 'ECO'. The page has 1,000 likes. A recent post says 'Poca actividad social. ¿Qué es esto?' with 4 comments. Below the post are links to 'Seguir a @20min' and 'Twitter'. There are also 'Me gusta' and 'Compartir' buttons.





Octubre

11-10-13 Nota de prensa Semana de la Tapa Micológica: información tipos y variedades de tapas, aplicaciones móviles disponibles para la campaña, etc.

14-10-13 Colaboración con el Observatorio de las Ocupaciones del SEPE para la elaboración de un informe de prospectiva del empleo en el sector de Servicios de Alojamiento en nuestra provincia a través de la remisión de encuestas por la agrupación y asociados, con el propósito de mejorar la empleabilidad de los trabajadores detectando las necesidades de formación.

16-10-13 Nota de prensa Semana de la Tapa Micológica, sorteo de regalos para los usuarios de la APP que participen en el juego de la "Maratón de Tapas".

Jueves, 17 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

Premio para quienes prueben las 47 tapas micológicas

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica sorteará premios entre las personas que más tapas prueben gracias a la aplicación para teléfonos móviles Android. Esta aplicación, que ya puede descargarse desde Google Play buscando 'Tapa Micológica Soria 2013', ofrece la posibilidad de 'correr' la Maratón de la Tapa, un juego en el que el usuario, cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquier establecimiento participante entre el 19 y el 27 de octubre, puede hacer un check-in y marcar así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil.

Los 'maratonianos' que prueben 10 tapas, y realicen el consiguiente check-in, participarán en el sorteo de vales de tapa gratis. Pa-

ra la 'Media Maratón' se sorteará una comida de menú degustación para dos personas en el Hotel Rural Los Villares, y 'La Maratón' completa dará derechos a participar en el sorteo de una estancia hotelera.

A través de los sitios de Asohetur en Facebook (<https://www.facebook.com/Asohetur>) y en Twitter (<https://twitter.com/Asohetur>) los participantes de la Maratón de la Tapa podrán informarse del desarrollo de la prueba.

En la aplicación de Android, desarrollada por ITS Duero, se puede encontrar el listado de las 47 tapas, el establecimiento, sus ingredientes y su receta, además de si es apta para celiacos y si se ajusta a la Dieta Mediterránea.

HERALDO

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Soria, 11 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria fusiona cocinas del mundo en sus 47 creaciones

- Estilos e ingredientes orientales, italianos, castellanos o franceses conviven en la presente edición que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre.
- El perfil de Twitter @SoriaToday pondrá la nota de humor a la Semana desde el hashtag #Soriantapas.
- La aplicación para móviles del evento ofrecerá diferentes regalos a los 'corredores' de la Maratón de la Tapa.

La sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, ofrecerá al público 47 miniaturas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su cocina. Los chefs de los establecimientos participantes, 40 ubicados en la ciudad de Soria y el resto situados en la provincia, han tomado distintas influencias gastronómicas para plasmar en sus platos. De este modo, en la Semana de la Tapa Micológica de Soria se podrán degustar tapas con aroma oriental que emplean algas, risottos de ascendencia italiana, simulaciones de dulces como bombones, postres de esencia francesa o cenas virtuales como capuchinos o cortados. Conviviendo con estas tendencias, y en algunos casos en la misma tapa, permanece la tradición castellana de la mano de migas pastoriles, coquettillas, milhojas... Al mismo tiempo resulta en este 2013 la diversidad de ingredientes empleados como pescados, mariscos, verduras o legumbres que combinan con una base micológica en la que se advierten distintas setas y hongos, algunas tan singulares como las trufas de la Muerte.

O Hotel Tapas #4 Plaza # 40001 Soria Tel. 975.233.222 Fax. 975.233.223 www.hotel-tapas.com

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Soria, 14 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria sorteará una estancia hotelera entre las personas que prueben las 47 tapas participantes

- Los usuarios que participen en el juego de la Maratón de la Tapa con la aplicación para móviles de la Semana podrán ganar diferentes premios.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 sorteará premios entre las personas que más tapas prueben gracias a la aplicación para teléfonos móviles Android. Esta aplicación, que ya puede descargarse desde Google Play buscando 'Tapa Micológica Soria 2013', ofrece la posibilidad de 'correr' la Maratón de la Tapa, un juego en el que el usuario, cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 47 establecimientos participantes entre el 19 y el 27 de octubre, puede hacer un 'check-in' y marcar así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil.

Los premios establecidos son: 'La décima' para quienes prueben 10 tapas y realicen el 'check-in', con la participación en el sorteo de vales de tapa gratis; 'La media maratón' para quienes consuman 23 tapas de otros tantos establecimientos participantes en el sorteo de una comida de menú degustación para dos personas en el Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soriano).

1. 'La Décima': Los 'maratonianos' que prueben 10 tapas, y realicen el consiguiente check-in, participando en el sorteo de vales de tapa gratis.
2. 'La Media Maratón': Los usuarios que consuman 23 tapas de otros tantos establecimientos participantes en el sorteo de una comida de menú degustación para dos personas en el Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soriano).
3. 'La Maratón': Cuando un usuario visita y prueba la tapa de los 47 establecimientos participantes en el sorteo de una estancia hotelera.

O Hotel Tapas #4 Plaza # 40001 Soria Tel. 975.233.222 Fax. 975.233.223 www.hotel-tapas.com

Fusión de cocinas del mundo en la Semana de la Tapa Micológica

La sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que tendrá lugar del 19 al 27 de octubre, ofrecerá al público 47 miniaturas gastronómicas que mezclan tradición e innovación en su cocina. Los chefs de los establecimientos participantes, 40 ubicados en la ciudad de Soria y el resto situados en la provincia, han tomado distintas influencias gastronómicas para plasmar en sus platos. De este modo, en la Semana de la Tapa Micológica de Soria se podrán degustar tapas con aroma oriental que emplean algas, risottos de ascendencia italiana, simulaciones de dulces como bombones, postres de esencia francesa o cenas virtuales como capuchinos o cortados. Conviviendo con estas tendencias, y en algunos casos en la misma tapa, permanece la tradición castellana de la mano de migas pastoriles, coquettillas, milhojas... Al mismo tiempo resulta en este 2013 la diversidad de ingredientes empleados como pescados, mariscos, verduras o legumbres que combinan con una base micológica en la que se advierten distintas setas y hongos, algunas tan singulares como las trufas de la Muerte.

Sábado, 12 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria

La Semana de la Tapa sorteó una estancia hotelera

La Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013 sorteará premios entre las personas que más tapas prueben gracias a la aplicación para teléfonos móviles Android. Esta aplicación, que ya puede descargarse desde Google Play buscando 'Tapa Micológica Soria 2013', ofrece la posibilidad de 'correr' la Maratón de la Tapa, un juego en el que el usuario, cada vez que entra a probar la tapa micológica de cualquiera de los 47 establecimientos participantes entre el 19 y el 27 de octubre, puede hacer un 'check-in' y marcar así su posición a través del sistema de geolocalización GPS de su móvil.

Los premios establecidos son: 'La décima' para quienes prueben 10 tapas y realicen el 'check-in', con la participación en el sorteo de vales de tapa gratis; 'La media maratón' para quienes consuman 23 tapas de otros tantos establecimientos participantes en el sorteo de una comida en el Hotel Rural Los Villares; y 'La maratón' para quien pruebe las 47 tapas con la participación en el sorteo de una estancia hotelera.

DIAARIO DE SORIA, JUEVES 17 DE OCTUBRE DE 2013

Octubre

18-10-13 Rueda de prensa presentación de la Semana de la Tapa Micológica 2013- VI Concurso Provincial de la Tapa Micológica en el Parador de Turismo Antonio Machado, asistencia del Alcalde de Soria, Presidente Diputación y Delegado Territorial.

Para la campaña, como en anteriores ediciones, se han utilizado los diferentes canales de promoción: cartelería, buzoneo, mupis, aplicación para móviles, difusión en redes sociales y medios de comunicación local, regional y nacional como la Sexta TV que graba reportaje de tapas micológicas, curiosidades, elaboración para su informativo.



Octubre

Novedades:

"Jornadas de Campeones" que tendrán lugar los días 14 y 15 de noviembre, en las que participarán los tres establecimientos finalistas de cada una de las cuatro categorías de premios de los que consta este evento ofreciendo al público nuevamente su tapa.

"Seta de Oro" se hará entrega de este trofeo a aquella persona que sobresalga por su trayectoria en el ámbito de la gastronomía, su relación con la micología, con Soria, etc. En esta edición se le entregará a Mercedes Molina, vicerrectora de la Universidad Complutense de Madrid.

22-10-13 Reunión con Representantes de la revista "Los Pilares de España, Soria" para su presentación y posible acuerdo de colaboración.

23-10-13 Visita de representantes de Heineken España para ver in situ la gran acogida de la Semana de la Tapa Micológica en cuanto a la promoción de su marca AMSTEL.

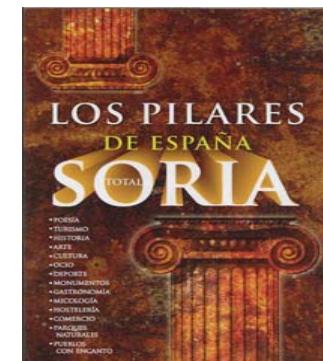


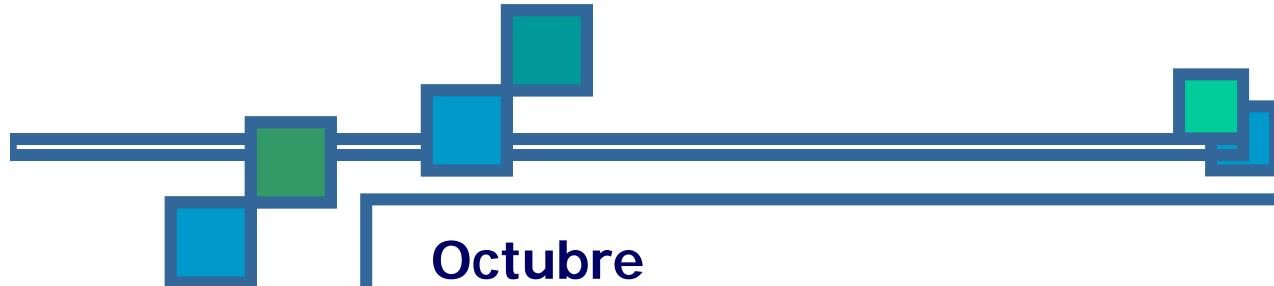
Su peso en cerveza, nuevo premio

LA SEMANA DE LA TAPA Micológica, que se celebrará del 19 al 27 de octubre, ha incorporado un nuevo premio. Los más de cuarenta establecimientos que ya han confirmado su participación en este evento gastronómico servirán la botella de quinto de cerveza Amstel a un euro. Los consumidores participarán en un sorteo en el que el premio será el peso en cerveza para el ganador. En líneas generales, la VI



DE TAPAS. Hasta cuarenta y siete pequeñas delicatessen, elaboradas con setas -en la imagen, setas pastoreadas, en el restaurante Santo Domingo II- se pueden degustar hasta el 27 de octubre en las Jornadas de la Tapa Micológica, organizadas por ASOHTUR, que quiere superar las 70.000 unidades vendidas en 2012.





Octubre

24-10-13 Se remite nota de prensa con el desarrollo y valoración de los cinco primeros días de la Semana de la Tapa Micológica.

28-10-13 Se envía nota de prensa con la valoración de la exitosa edición de la Semana de la Tapa Micológica en la que se bate record en las ventas alcanzadas de más de 85.000 tapas.



Soria, 28 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria bate récords y alcanza las 85.000 tapas vendidas

- La cita gastronómica organizada por ASOHTUR aumenta en un 18% las ventas respecto a la edición de 2012.
- El evento se ha transformado en 2013 de unas jornadas puramente culturales a un fenómeno social.
- La Agrupación de Hosteleros donará 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos al superar las 50.000 unidades dispensadas.

La Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando los 85.000 tapas vendidas en las nueve días de duración de esta cita gastronómica celebrada del 19 al 27 de octubre. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha trascendido la esencia de un acontecimiento puramente cultural para convertirse en un fenómeno social que ha captado el interés del público durante estos últimos días. Asimismo, la cifra de ventas supera la media histórica de la categoría y consigue la edición. «Además el fin de semana pasado se han vendido entre los restaurantes que se han adherido a la iniciativa más de 85.000 tapas», destaca ASOHTUR.

El total de 85.000 tapas vendidas supone un aumento de un 18% respecto a la cifra obtenida en el año anterior. «Este resultado es muy positivo ya que el consumidor ha finalizado su gasto en la categoría y la característica revoluciona la positiva respuesta de los establecimientos participantes en la feria y, como gran diferencia respecto a anteriores ediciones, el público que se ha acercado a los restaurantes que se han adherido a la iniciativa ha podido degustar una tapa micológica, valora la agrupación de hosteleros, que es lo que Andújar se manifiesta «extremadamente satisfecho» con la iniciativa que ha arrancado con éxito en la capital de los Alcázares. La asociación de hostelería sorianense considera que la Semana de la Tapa «ha subido notablemente las fronteras provinciales y ha abierto la puerta a la capital de la tierra de los Alfajores, a través de su gusto en ocio y tiempo libre. Esta característica revaloriza la positiva respuesta de los sorianos a la Semana y, como gran diferencia respecto a anteriores años, la gran acogida que ha tenido entre los turistas que se han acercado a Soria a probar la Tapa Micológica».

Un Vivero Tapa, S.P. Avenida Tres, Tfno. 975.20.222, Fax: 975.20.223
www.tapas.es
www.feefsfe.es

La Semana de la Tapa supera todas las previsiones al vender 85.000 unidades

Asóhortur se muestra «extremadamente satisfecha» ante la edición más exitosa de la cita culinaria



Los 47 establecimientos participantes han vendido unas 85.000 tapas.

SORIA. La Semana de la Tapa Micológica de Soria, convocada por la Asociación de Hosteleros de Soria (ASOHTUR), se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 unidades vendidas en sus nueve días de duración. La Semana de la Tapa Micológica de Soria ha trascendido la esencia de un acontecimiento cultural para convertirse en un fenómeno social que ha captado el interés del público durante estos últimos días. Asimismo, la cifra de ventas supera la media histórica de la categoría y consigue la edición. «Además el fin de semana pasado se han vendido entre los restaurantes que se han adherido a la iniciativa más de 85.000 tapas», destaca ASOHTUR.

La constatación, según los informes elaborados por los establecimientos tratados por los establecimientos de hostelería, sa trae a la memoria que la cifra de ventas que el consumidor ha finalizado su gasto en la categoría y la característica revoluciona la positiva respuesta de los establecimientos participantes en la feria y, como gran diferencia respecto a anteriores ediciones, el público que se ha acercado a los restaurantes que se han adherido a la iniciativa ha podido degustar una tapa micológica, valora la agrupación de hosteleros, que es lo que Andújar se manifiesta «extremadamente satisfecho» con la iniciativa que ha arrancado con éxito en la capital de los Alcázares. La asociación de hostelería sorianense considera que la Semana de la Tapa «ha subido notablemente las fronteras provinciales y ha abierto la puerta a la capital de la tierra de los Alfajores, a través de su gusto en ocio y tiempo libre. Esta característica revaloriza la positiva respuesta de los establecimientos participantes en la feria y, como gran diferencia respecto a anteriores años, la gran acogida que ha tenido entre los turistas que se han acercado a Soria a probar la Tapa Micológica».

Un Vivero Tapa, S.P. Avenida Tres, Tfno. 975.20.222, Fax: 975.20.223
www.tapas.es
www.feefsfe.es

Martes, 29 de octubre de 2013 | Heraldo de Soria



Soria, 28 de octubre de 2013

NOTA DE PRENSA

La Semana de la Tapa Micológica de Soria ha servido ya 33.000 tapas durante los cinco primeros días

- ASOHTUR, organizadora de este evento gastronómico, confía en superar los 80.000 unidades para donar de los cuales 500 kilos de comidas al Banco de Alimentos.
- El establecimiento que más tapas ha vendido alcanza las 2.200.
- La etiqueta micromicológica se convierte en tema de conversación en Twitter.

Los 47 establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido un total de 33.000 tapas durante los cinco primeros días de la presente edición que comenzó el pasado 19 de octubre y que finaliza el próximo domingo 27 de octubre, según estimación realizada por ASOHTUR (Agrupación de Hosteleros de Soria). Una cifra que significa que la venta media por establecimiento es de unas 700 unidades diarias, lo que significa que las ventas totales de la Semana se alcanzarán en torno a las 70.000 tapas.

En función de esta primera evaluación, ASOHTUR realiza una valoración más pionera del desarrollo de la Semana. Tales datos se basan en las estimaciones y expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros sosteniendo independientemente de la actividad del consumo y la recepción de los establecimientos, así como la libre observación en los últimos años. Queriendo esta tendencia a la baja, ASOHTUR se manifiesta ligeramente sorprendida por la respuesta de los establecimientos que forman parte de la actividad, ya que se observa una cifra de ventas que supera la media de consumo de los establecimientos de la Semana de 2012, destacando entre estos días el sábado y domingo de la pasada semana.

Al respecto del Banco de Alimentos, Si esta tendencia de ventas se mantiene, ASOHTUR se muestra muy optimista en tanto en cuanto a la marca de 50.000 tapas y, por tanto, la cifra de 500 kilogramos donados al principio de donar 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos. La cifra de 500 kilogramos de comida servida en cinco días es de 2.200. Por otra parte, el número de establecimientos que tienen un móvil para móviles de la Semana de la Tapa Micológica y las redes sociales, la iniciativa está teniendo gran repercusión en las redes sociales.

Un Vivero Tapa, S.P. Avenida Tres, Tfno. 975.20.222, Fax: 975.20.223
www.tapas.es
www.feefsfe.es

33.000 tapas micológicas vendidas en los 5 primeros días

1.º P. / Serie Los 47 establecimientos de la Semana de la Tapa Micológica de Soria han vendido un total de 33.000 tapas durante los cinco primeros días de la presente edición que comenzó el pasado 19 de octubre y que finaliza el próximo domingo 27 de octubre, según estimación realizada por ASOHTUR (Agrupación de Hosteleros de Soria). Una cifra que significa que la venta media por establecimiento es de unas 700 unidades diarias, lo que significa que las ventas totales de la Semana se alcanzarán en torno a las 70.000 tapas.

En función de esta primera evaluación, ASOHTUR realiza una valoración más pionera del desarrollo de la Semana. Tales datos se basan en las estimaciones y expectativas trazadas por la Agrupación de Hosteleros sosteniendo independientemente de la actividad del consumo y la recepción de los establecimientos, así como la libre observación en los últimos años. Queriendo esta tendencia a la baja, ASOHTUR se manifiesta ligeramente sorprendida por la respuesta de los establecimientos que forman parte de la actividad, ya que se observa una cifra de ventas que supera la media de consumo de los establecimientos de la Semana de 2012, destacando entre estos días el sábado y domingo de la pasada semana.

Si esta tendencia de tapas se mantiene, ASOHTUR se muestra muy optimista en tanto en cuanto a la marca de 50.000 tapas y, por tanto, la cifra de 500 kilogramos donados al principio de donar 500 kilogramos de comida al Banco de Alimentos. La cifra de 500 kilogramos de comida servida en cinco días es de 2.200. Por otra parte, el número de establecimientos que tienen un móvil para móviles de la Semana de la Tapa Micológica y las redes sociales, la iniciativa está teniendo gran repercusión en las redes sociales.

Un Vivero Tapa, S.P. Avenida Tres, Tfno. 975.20.222, Fax: 975.20.223
www.tapas.es
www.feefsfe.es

DIARIO DE SORIA-VIERNES 25 DE OCTUBRE DE 2013

SEMANA DE LA TAPA

85.000 tapas vendidas durante 9 días

VOX POPULI SORIA

SEMANA DE LA TAPA

85.000 tapas vendidas durante 9 días

♦ La Semana de la Tapa Micológica de Soria se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica celebrada del 19 al 27 de octubre. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica de Soria ha trascendido la esencia de un acontecimiento cultural para convertirse en un fenómeno social que ha captado el interés del público durante estos últimos días. Asimismo, la cifra de ventas supera la media histórica de la categoría y consigue la edición. «Además el fin de semana pasado se han vendido entre los restaurantes que se han adherido a la iniciativa más de 85.000 tapas», destaca ASOHTUR.

La constatación, según los informes elaborados por los establecimientos tratados por los establecimientos de hostelería, sa trae a la memoria que la cifra de ventas que el consumidor ha finalizado su gasto en la categoría y la característica revoluciona la positiva respuesta de los establecimientos participantes en la feria y, como gran diferencia respecto a anteriores ediciones, el público que se ha acercado a los restaurantes que se han adherido a la iniciativa ha podido degustar una tapa micológica, valora la agrupación de hosteleros, que es lo que Andújar se manifiesta «extremadamente satisfecho» con la iniciativa que ha arrancado con éxito en la capital de los Alcázares. La asociación de hostelería sorianense considera que la Semana de la Tapa «ha subido notablemente las fronteras provinciales y ha abierto la puerta a la capital de la tierra de los Alfajores, a través de su gusto en ocio y tiempo libre. Esta característica revaloriza la positiva respuesta de los establecimientos participantes en la feria y, como gran diferencia respecto a anteriores años, la gran acogida que ha tenido entre los turistas que se han acercado a Soria a probar la Tapa Micológica».

Un Vivero Tapa, S.P. Avenida Tres, Tfno. 975.20.222, Fax: 975.20.223
www.tapas.es
www.feefsfe.es

Los establecimientos sorianos venden 85.000 tapas micológicas

Las ventas se incrementan un 18% respecto a la pasada edición

La Semana de la Tapa Micológica que finalizó el domingo se ha convertido en la edición más exitosa de las seis celebradas superando las 85.000 tapas vendidas en los nueve días de duración de esta cita gastronómica celebrada del 19 al 27 de octubre. De esta forma, la Semana de la Tapa Micológica ha trascendido la esencia de un acontecimiento cultural para convertirse en un fenómeno social que ha captado el interés del público durante estos últimos días. Asimismo, la cifra de ventas supera la media histórica de la categoría y consigue la edición. «Además el fin de semana pasado se han vendido entre los restaurantes que se han adherido a la iniciativa más de 85.000 tapas», destaca ASOHTUR.

La constatación, según los informes elaborados por los establecimientos tratados por los establecimientos de hostelería, sa trae a la memoria que la cifra de ventas que el consumidor ha finalizado su gasto en la categoría y la característica revoluciona la positiva respuesta de los establecimientos participantes en la feria y, como gran diferencia respecto a anteriores ediciones, el público que se ha acercado a los restaurantes que se han adherido a la iniciativa ha podido degustar una tapa micológica, valora la agrupación de hosteleros, que es lo que Andújar se manifiesta «extremadamente satisfecho» con la iniciativa que ha arrancado con éxito en la capital de los Alcázares. La asociación de hostelería sorianense considera que la Semana de la Tapa «ha subido notablemente las fronteras provinciales y ha abierto la puerta a la capital de la tierra de los Alfajores, a través de su gusto en ocio y tiempo libre. Esta característica revaloriza la positiva respuesta de los establecimientos participantes en la feria y, como gran diferencia respecto a anteriores años, la gran acogida que ha tenido entre los turistas que se han acercado a Soria a probar la Tapa Micológica».

Un Vivero Tapa, S.P. Avenida Tres, Tfno. 975.20.222, Fax: 975.20.223
www.tapas.es
www.feefsfe.es

Martes, 29 de octubre de 2013 | Diario de Soria

HERALDO DE SORIA

SEMANA DE LAS GUERRILLAS

José Luis Briones

La solución más sencilla

La contra

SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA • El balance parcial de la iniciativa de ASOHTUR es esperanzador y revela un ligero incremento de consumo respecto a la edición anterior que se situó en 70.000 tapas servidas.

Más de 33.000 tapas en cinco días



Una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

En la foto, una de las cocineras que cocinaron para la Semana de la Tapa Micológica.

Los establecimientos que han participado en la Semana de la Tapa Micológica han servido más de 33.000 tapas en los cinco primeros días de la misma.

Octubre

29-10-13 Se procede a la apertura de urnas de la Semana de la Tapa para el posterior recuento de boletos y obtención de los establecimientos más botados a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

30-10-13 Se informa mediante nota de prensa de la previsión de ocupación hotelera para el puente de Todos los Santos, la cual se estima en un 90% según sondeo realizado.

31-10-13 Se envía información a socios sobre las 1as Jornadas Low Cost organizadas por el Ayuntamiento – Concejalía de Comercio y Turismo.



Solo tienes que preparar para esos dos días ofertas especiales y sacarlas a la calle

Nosotros nos ocupamos de lo demás

- Animación
- Entrega de vale de descuento de los establecimientos que participan en la jornada
- Señalar los establecimientos que participan
- Si tienes dudas, llámanos 975-234370



NOTA DE PRENSA

La ocupación turística para el puente de Todos los Santos rozará el 90% en Soria

La ocupación turística para el puente festivo de Todos los Santos en la provincia de Soria se estima en un 90%, según un sondeo realizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre establecimientos de la provincia. Este porcentaje provisoriamente implica los resultados obtenidos en las mañanas finales de 2012.

Tradicionalmente los establecimientos turísticos de la provincia de Soria registran una ocupación turística muy alta durante el puente de Todos los Santos. La coincidencia del día 1 de noviembre con un viernes ha ayudado también a impulsar el número de reservas. A falta de hora, un buen número de hoteles tienen ya cubierta la totalidad de sus habitaciones. Los días 1 y 2 de noviembre son los que registran ya una ocupación completa.

En función de tales estimaciones, los establecimientos turísticos de la provincia presentan una ocupación media de más del 90% durante esta semana de gran afluencia. Ya en la segunda semana de noviembre, los establecimientos turísticos, tanto los ubicados en la ciudad de Soria como los situados en núcleos de población, experimentaron un importante repunte de sus reservas cuya contratación estaba motivada muy especialmente por el fin de semana. La Tapa Micológica, ya en su tercera edición, de la mano de la Semana de la Tapa Micológica Popular, es la principal actividad que puede frenar la llegada de clientes adicionales.

Los negocios turísticos continúan en constante reclamación de la demanda para mejorar sus cifras. Tomando como referencia cifras americanas, las contingencias meteorológicas son el principal factor que puede frenar la llegada de clientes. Debido a posibles cancelaciones,

Para más información: Carmen Forner. Tfno. 975 233 222. E-mail: chotewh@soy.es
correo@soy.es - www.soy.es

DIARIO DE SORIA JUEVES 31 DE OCTUBRE DE 2013
► TURISMO / Festividad de Los Santos

La ocupación para el puente de Todos los Santos alcanza el 90%

Los datos de ASOHTUR revelan mejores resultados que en las mismas fechas del año pasado

L.M./Soria La ocupación turística para el puente festivo de Todos los Santos en la provincia de Soria se estima en un 90%, según un sondeo realizado por ASOHTUR entre establecimientos turísticos de la provincia. Wenceslao Fernández, presidente de la agrupación, considera que las reservas realizadas en estos días reflejan la buena acogida que han tenido las jornadas low cost organizadas por el Ayuntamiento de Soria. Los datos de este año confirman que tradicionalmente los establecimientos turísticos de la provincia presentan una ocupación media de más del 90% durante esta semana de gran afluencia. Ya en la segunda semana de noviembre, los establecimientos turísticos, tanto los ubicados en la ciudad de Soria como los situados en núcleos de población, experimentaron un importante repunte de sus reservas cuya contratación estaba motivada muy especialmente por el fin de semana. La Tapa Micológica, ya en su tercera edición, de la mano de la Semana de la Tapa Micológica Popular, es la principal actividad que puede frenar la llegada de clientes adicionales.

Los negocios turísticos continúan en constante reclamación de la demanda para mejorar sus cifras. Tomando como referencia cifras americanas, las contingencias meteorológicas son el principal factor que puede frenar la llegada de clientes adicionales.

Dentro de la agrupación andaluza que preside el presidente de la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Madrid, generalmente los datos de ocupación turística para el puente festivo de Todos los Santos se sitúan en el 60%, lo que significa 15 puntos por encima del año pasado. Estos datos meten también considerablemente el ánimo de los negocios, tanto los ubicados en la ciudad de Soria como los situados en núcleos rurales, que

DIARIO DE SORIA JUEVES 31 DE OCTUBRE DE 2013

Una ocupación hotelera del 90%

SOPLAN buenos vientos para el turismo soriano durante este largo fin de semana, una fecha en el calendario que viene apuntada con letres de oro: la festividad de Todos los Santos. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo prevé, por el número de reservas, que la ocupación rondará el 90%, lo que suponen muy buenas noticias para la provincia. El turismo de oficina es una de las estacionalidades más interesantes, especialmente porque la micología es uno de los fuertes de Soria y muchos son los atrajados por las setas que llegan a estos lares dispuestos a vivir jornadas con atractivos que en sus lugares de residencia no tie-

nen. Evidentemente, los visitantes deben tener los servicios que se presumen de una capital de provincia, con el objetivo de que vuelvan a venir y que alarguen varios días su estancia. Los recursos naturales que ofrece Soria son otro de sus fuertes, además de la gastronomía, en un momento en el que muchos son los que apostan por el turismo de interior y descubrir lugares más cercanos que puedan visitar de forma más asequible. Ahí entran también en juego las administraciones para poner los medios necesarios con vistas a que el turista se sienta como en su casa. Porque en esto también mucho en juego.

CASAS DE ALQUILER INTEGRAL

La previsión de ocupación para el puente festivo para las de alquiler integral para el puente de Todos los Santos en la provincia se sitúa en el 60%, lo que significa 15 puntos por encima del año pasado. Estos datos meten también considerablemente el ánimo de los negocios, tanto el conjunto racional, que se sitúa en el 50%, según los datos de Yopeca.



Octubre - Noviembre

31-10-13 Se remite carta de agradecimiento a todos los colaboradores de la Semana de la Tapa Micológica: Patrocinadores, colaboradores, jurado y colegios.

06-11-13 Reunión mesa de trabajo Comité Ejecutivo para balance Semana de la Tapa y cierre desarrollo de las Jornadas de Campeones.

07-11-13 Se emite nota de prensa informando de los nueve establecimientos finalistas de las Jornadas de Campeones que darán el servicio de la tapa micológica durante los días 14 y 15 de noviembre.

- ❖ BAR APOLOANIA Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
 - ❖ BAR RESTAURANTE CASA GARRIDO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
 - ❖ BAR RESTAURANTE CASA TOÑO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
 - ❖ BAR RESTAURANTE LA CHISTERA Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial" Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
 - ❖ BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
 - ❖ CAFETERÍA TAURO Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial" Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular" Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
 - ❖ HOTEL ALFONSO VIII Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
 - ❖ HOTEL VILLA DE ALMAZAN (Almazán) Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"
 - ❖ HOTEL RURAL LOS VILLARES (Los Villares de Soria) Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

Sokka, 7. den novembra 2010.

NOTA DE PRENSA

Nueve establecimientos acceden a las Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica de Soria

- Los días 14 y 15 de noviembre el público podrá degustar los mejores tapas de la Semana al precio de 1,5 euros.
- Cafetería Taurina, con tres, y Bar Restaurante La Chelera, con dos.

Nueve establecimientos participarán en las jornadas de Campeones de los Juegos de la Tapas Metropolitana de Madrid. Los platos que se degustarán son: el "Cocido madrileño" de la casa de la Cebolla; el "Cocido de la Cebolla" de la casa de la Cebolla; el premio popular que recoge lo mejor de este evento, organizado por Ascotur; la "Leyenda Salada de Moratilla" y "Tutumito", este conjunto de negocio "compañeros" elaboran y ofrecen la tapa que sirvieron durante la Semana del precio de 13 euros, acompañado a servir con el quinto de cerveza Arantxa a 1 euro.

Cafetería Túro, con las nominaciones a premios, "Mejor Tapa Micrologística Provincial", "Mejor Tapa Micrologística Popular" y "Mejor Colado en el Servicio" y por Restaurante La Chichería, con venidas candidaturas de premios a "Mejor Tapa Micrologística Provincial" y "Mejor Tapa Micrologística Popular" son los establecimientos que acostumbran ir de una candidatura a premios, al reportar de las Jornadas de Compromiso lo completaron por Aplicación de Sistemas de Gestión, Caja Típica (Los Coros), por Restaurante Santi Domingo y Hotel Alfonso VI, Hotel Villa del Almendro (Almería) y Hotel Las Flores (El Ejido).

BRE DE 2013
**Nueve bares
en los
campeones
de la tapa**

Soria
Nueve establecimientos participarán en las Jornadas de la Cuchara que se celebrarán en la Tapas solidaria de los próximos 14 y 15 de noviembre. Los tres primeros puestos corresponden con los tres finalistas de cada una de las cuatro categorías: restaurantes profesionales que recoge la Semana, un evento organizado por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo, y los establecimientos "campeones" volverán a ofrecer la tapa que sirvieron durante el año pasado al precio de 1,5 euros, acompañada si lo desean de una cerveza a Amstel a 1 euro. Con el ánimo de ofrecer una experiencia gastronómica completa de lo gastronómico, Absolut ha preparado una actualización de la aplicación para móviles Android.

Viernes 8 de noviembre de 2013 | Heraldo de Soria

Nueve bares acceden a las 'Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica'

ca Los días 14 y 15 de noviembre el público podrá degustar las mejores creaciones de la alta costura tur). Este conjunto de negocios 'campeones' volverán a ofrecer la tapa que sirvieron durante la semana al precio de 1,5 euros, acompañada si se desea, con el quinto



1978-1979

Imagen de archivo de una edición de la "Semana".

Imagen de archivo de una edición de la "Semana de la Tapia". *ACG*

pa Micología Sociedad 2010 y para *Entrevistas de Campesinos* en el que se realizó una serie de entrevistas de campo a agricultores, elaboración, análisis y recomendaciones para la elaboración de *La Sonda de los Campesinos*, en el que se sorteó una muestra de 1000 cajas de la variedad *Hojiblanca* de Baza de Orosa entre las personas que presentaron sus muestras en la feria.

En el año 2011 se realizó un estudio de campo de este tipo de frutos para conocer sus características y su valor nutricional gracias al GPS del móvil. Deben recordarse que existen numerosas diferencias regionales a través de las redes sociales de Asociar entre aquellas personas que consumían tapia.

En el año 2012 se realizó *Entrevistas de Campesinos* con el fin de ofrecer la oportunidad de degustar la tapia de la variedad *Hojiblanca* que tomaron parte durante la 67ª Semana de la Tapia Micológica, una muestra que se realizó en la noche del 27 de octubre, batió todos los récords de ediciones precedentes al conseguir 1000 cajas sorteadas. Los ganadores debieron de dedicar a conocer en sus empresas de trabajo la muestra que se llevó a cabo en la noche del 29 de noviembre.

ANÁLOGOS
Se comienza a los problemas interminables que se viene a pesar del **CALIBRE DE TITULARIDAD** que el **Ministerio de Fomento** ha establecido en el **Título IV de la Ley de Casas de Castilla y León**. El solicitante.

Noviembre

07-11-13 Reunión con establecimientos finalistas de las Jornadas de Campeones para informar del desarrollo y promoción de las mismas.

Carteles genéricos y personalizados, publicidad en radio, actualización APP para móviles, redes sociales, etc.

13-11-13 Presentación a medios de comunicación en el CIFP La Merced de las Jornadas de Campeones, con asistencia de la Presidenta, Concejalía de Turismo, Director Provincial de Educación, Directora del CIFP La Merced y establecimientos finalistas con sus tapas.



Noviembre

Heraldo de Soria | Jueves, 14 de noviembre de 2013

La contra

GASTRONOMÍA | Los nueve finalistas de la sexta edición de la Semana de la Tapa Micológica vuelven a sacar los platos que les clasificaron para la última fase, en un intento de que nadie se quede sin probar las mejores tapas

El regreso de los campeones de tapas

Las nueve tapas micológicas ganadoras de la Tapa Micológica organizada por Asohetur vuelven a la calle. Por primera vez los 9 establecimientos que clasificaron para la fase final ofrecen hoy y mañana sus mejores tapas y numerosos, aunque los peores, propietarios reconocen que, fuera de competición, ofertarán sus raciones durante el fin de semana.

Los jornadas han sido una fiesta que ha hecho grande la Agrupación de Hostelería y Turismo de Soria (Asohetur) que organiza por primera vez este año y que tienen un incentivo más para que «los establecimientos que se han hecho con las 47 tapas que entraron en competición, tengan la oportunidad de presentarlas de nuevo», «solo pretendemos que se repita la participación de los establecimientos ganadores de la Tapa», indicó Yolanda Santos, presidenta de la asociación.

De los nueve establecimientos, seis están ubicados en la capital, «Bar Apolonia, Casa Garrido, Cafetería La Chistera, Hotel Alfonso VIII, Hotel Rural Villa de Almazán y Hotel Los Villares».



Algunos de los finalistas posan con sus tapas que vuelven a ofrecer hoy y mañana. JUAN ANGEL TOROS

Los usuarios pueden participar en una sortea en las redes sociales para adivinar los ganadores y, de acuerdo a los resultados, optar a una cena en cada uno de ellos.

agregando que algunos de los establecimientos están en la actualidad haciendo breves sorteos en las características de sus tapas, alabando el trabajo de los restauradores y la calidad de los productos que ensalzan los productos micológicos con todo tipo de sabores.

«Quiero animar a los establecimientos a que sigan con esta actividad», dice Teresa Valdenebro, concejala de Turismo y Comercio del Ayuntamiento de Soria. «Es una actividad muy importante de estos eventos», señala Santos. «Punto que lleva a cabo la gente es que se acuerda mejor la labor de jurado de estas jornadas. Con esa idea más categoría a los establecimientos que han hecho, María Eugenia Lafente, directora del centro La Merced.

PABLO G. VALERO

En esta ocasión, el resultado de la presentación de las jornadas de los Campeones fue la escuela de hostelería La Merced, que ha sido la ganadora de estas jornadas, que se declaró una entusiasta de estas tapas. «Me encanta la idea de que esté la gente, incluso los turistas que se les siguen las pautas de la gastronomía de Soria. Además, esta es una buena forma de hacer cintura y ensayar a los más pequeños en la preparación de las micológicas», concluye.

PABLO G. VALERO

14-11-13 Nota de prensa información charla Micológica para escolares de la ESO a cargo de la presidenta de ASOHTUR.

»capital

ONIO

ha ratificado a Antoni de la ciencia el vacío abierto de s Casas de Soria te un nte so asumir una del pre honor. E de So manifestó existía a la poeta poeta fue l en un ho de 1932 n Saturio.

»GASTRONOMÍA

ID

que se han presentado en los nueve primeros meses de 2013 y que suponen un incremento respecto al año anterior. Telefonía y electricidad son las dos áreas que más preocupan a los ciudadanos.

NUEVE ESTABLECIMIENTOS OFRECEN SUS TAPAS EN LAS JORNADAS DE CAMPEONES

NUEVE ESTABLECIMIENTOS participan el 14 y 15 de noviembre en las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, organizada por ASOHTUR. Estos negocios «campeones» volverán a ofrecer de nuevo su tapa, al precio de 1,5 euros: Cafetería Tauro, Bar Restaurante La Chistera -con tres nominaciones cada uno-, Bar Apolonia, Bar Restaurante Garrido, Casa Torío (Las Casas), Bar Restaurante Santo Domingo II, Hotel Alfonso VIII, Hotel Villa de Almazán (Almazán) y Hotel Rural Los Villares (Los Villares de Soria).



elMIRÓN
07
 del 15 al 28 de noviembre de 2013

de quejas

1.185 consultas a la OMIC

SON LAS QUE se han presentado en los nueve primeros meses de 2013 y que suponen un incremento respecto al año anterior. Telefonía y electricidad son las dos áreas que más preocupan a los ciudadanos.

DIARIO DE SORIA. JUEVES 14 DE NOVIEMBRE DE 2013

Comienzan las jornadas de ganadores de la tapa micológica



Presentación de las jornadas de ganadores de la tapa micológica ayer en la escuela de hostelería. JUAN ANGEL TOROS

ASOHTUR

Soria, 14 de noviembre de 2013

NOTA DE PRENSA

Las Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica programan una conferencia sobre el Reino Fungi

- La charla dirigida a escolares tendrá lugar mañana en el IES Castilla.
- Los 9 establecimientos «campeones» servirán su tapa finalista también durante el fin de semana.
- ASOHTUR sorteará comidas en los negocios vencedores entre los asistentes de la Feria de la Tapa Micológica.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) programa una charla sobre micología para escolares dentro de las actividades organizadas con motivo de las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria, que se extienden desde hoy jueves 14 de noviembre hasta este domingo. Yolanda Santos, presidenta de ASOHTUR, titulada en Ingeniería Agrícola y Guía Micológico, será la persona que conduzca esta conferencia, que tendrá lugar mañana 15 de noviembre a las 12.00 horas en el Salón de Actos del IES Castilla.

Aspectos como la diferenciación de las setas o la vertiente gastronómica o turística que tiene este producto tan arraigado en la cultura de Soria serán abordados por Santos en una ponencia titulada «Iniciación al Reino Fungi» a la que está previsto que asistan alumnos de los Institutos de Soria así como de la Escuela de Hostelería de Soria -Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

La educación y divulgación del Mundo Fungi es uno de los campos a los que está dedicando especial atención ASOHTUR con motivo de las últimas ediciones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. La Agrupación de Hostelería quiere continuar esta labor durante estas Jornadas de Campeones de la Tapa Micológica, un evento que reúne a los 9 mejores tapas de los 47 que formaron parte durante la Semana de la Tapa Micológica y que, además de hoy y mañana, por deseo de los establecimientos participantes se prolongará todo este fin de semana.

Noviembre

07-11-13 Se traslada información de la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León de la promoción a realizar dentro de la Campaña de Navidad en Castilla y León a través de Ofertas y Experiencias que ofrezcan los establecimientos turísticos de la región.

14 y 15-11-13 Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica.

15-11-13 Charla micológica en IES Castilla a cargo de Yolanda Santos para estudiantes de la capital de 4º de la ESO y alumnos de ciclos de grado medio de cocina del CIFP La Merced.



Asohtur enseña micología a los alumnos del Castilla

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebra esta mañana una charla sobre micología para escolares en el instituto Castilla, con motivo de las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Yolanda Santos, presidenta de la asociación, será la persona que conduzca esta conferencia en la que se explicarán aspectos micológicos, gastronómicos y turísticos de estos productos.

Viernes, 15 de noviembre de 2013 | Heraldo de Soria

Charla sobre setas dentro de la jornada de campeones

Soria
La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) ha programado para hoy una charla sobre micología para escolares dentro de las actividades organizadas con motivo de las Jornadas de Campeones de la Semana de la Tapa Micológica de Soria. Yolanda Santos, presidenta de Asohtur, titulada en Ingeniería Agrícola y guía micológico, será la persona que conduzca esta conferencia que tendrá lugar a las 12.00 horas en el salón de actos del instituto Castilla. Aspectos como la diferenciación de las setas o la vertiente gastronómica o turística que tiene este producto tan arraigado en la cultura de Soria serán abordados por Santos en una ponencia titulada 'Iniciación al Reino Fungi' a la que está previsto que asistan alumnos de los institutos de Soria y de la Escuela de Hostelería.



Noviembre

15-11-13 Sorteo de 2 lotes de productos sorianos Saborea Soria entre los pasajeros del Tren Campos de Castilla que usaron, en su visita, el Pasaporte del Viajero en al menos 6 establecimientos de los 15 participantes.

21-11-13 Apertura licitación Plan de Formación 2013 asignada a CEHAT.

22-11-13 Jornada acompañamiento de la presidenta a TTOO en visita a Soria.

25-11-13 Rueda de prensa acto de materialización del compromiso de colaboración con el Banco de Alimentos en el que se hace entrega de los 942 kilogramos de alimentos, valorados en 500 €, por haber superado las 50.000 tapas vendidas en la Semana de la Tapa Micológica.



Noviembre

26-11-13 Se remite a CEHAT licitación y propuesta formativa para el Plan de Formación 2013 por importe de 47.395,25 € para las siguientes acciones formativas:

PLAN DE FORMACIÓN CEHAT 2013 - Exp. F130868AA
PRESUPUESTO DE LICITACION

Número	Denominación acción	Modalidad	Nº horas	Precio (mínimo) hora/alumno	Número alumnos	Total
4	Presente y futuro de la cocina	T	100	5,11	0	-
5	Preelaboración y conservación de alimentos	T	125	5,11	35	22.356,25
6	La tapa: nuevas tendencias	T	110	5,11	35	19.673,50
13	Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo	T	30	5,11	35	5.365,50
14	Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo	P	10	6,28	0	-
TOTAL						47.395,25

Noviembre

29-11-13 Acto entrega de premios de la Semana de la Tapa Micológica en Salón Gerardo Diego del Casino Amistad Numancia.



Se realiza, ante notario, el sorteo de los premios del público: viaje a la Riviera Maya y "Tu peso en cerveza".

Igualmente se entrega el premio al ganador del concurso de la imagen de la campaña, estudiante del IES Politécnico, MARCOS DELGADO ESTEBAN.



Noviembre

MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO

- 1er premio: CAFETERÍA TAURO, con su tapa: *"Bomboncitos y gelatina sobre cama de hongos"*
- 2º finalista: BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II, con su tapa: *"Setas Pastoriles"*
- 3er finalista: HOTEL VILLA DE ALMAZÁN, con su tapa: *"Atalaya en el campo"*



MEJOR TAPA MICOLÓGICA MEDITERRÁNEA

- 1er premio: BAR RTE. CASA GARRIDO, por su tapa: *"Setas y caza"*
- 2º finalistas ex-aequo: HOTEL ALFONSO VIII, por su tapa *"Nido de otoño"* y BAR RESTAURANTE CASA TOÑO, por su tapa *"Láminas de vieira y atún sobre crujiente de hongos "*



Noviembre

MEJOR TAPA MICOLÓGICA POPULAR

1er premio: BAR RESTAURANTE LA CHISTERA, por su tapa: "*Coulant de boletus*"

2º finalista: CAFETERÍA TAURO, por su tapa: "*Bomboncitos y gelatina sobre cama de hongos*"

3er finalista: BAR APOLINA, por su tapa: "*Cazuelita Apolonia*"



MEJOR TAPA MICOLÓGICA PROVINCIAL

1er premio: BAR RESTAURANTE LA CHISTERA, por su tapa: "*Coulant de boletus*"

2º finalista: CAFETERÍA TAURO, por su tapa: "*Bomboncitos y gelatina sobre cama de hongos*"

3er finalista: HOTEL RURAL LOS VILLARES, por su tapa: "*Torrija de boletus y trufa con frutos del bosque*"

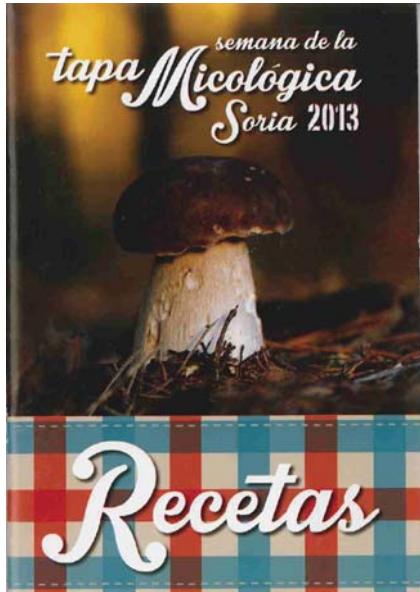
Noviembre

Finalmente se hace entrega de la "Seta de Oro" a la Vicerrectora de la Universidad Complutense de Madrid, Dª Mercedes Molina Ibáñez.



Noviembre

29-11-13 Se edita recetario de las tapas participantes en la Semana de la Tapa Micológica 2013.



BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Coulant de boletus

BAR RESTAURANTE MESÓN CASTELLANO
Tosta dulce de hongos

INGREDIENTES:
Huevos, Boletus edulis, harina, manteca, queso, aceite, perejil, aceite de oliva virgen, nata, sal y aceite de oliva.

EQUIPO:
Para elaborar la calda de boletus tenemos la cacerola, el pimiento rojo y verde, las boletus troceados, Salpimentar, aceite de oliva, la nata y el queso reducir. Para servir la calda de boletus tenemos la thermomix y complejones en botella.

Para hacer la masa de croissant, batimos los huevos y los batidos la mantequilla con azúcar. Añadimos otra trocada de boletus, sal, harina tamizada y vemosos un poquito. Abre ya y añadimos la botella de calda de boletus cocinando durante 10 minutos a 220 grados.

La tapa la servimos caliente y decoramos al gusto.

Autor: José Antonio Arribalzaga Aguilera.
Dirección: C/ Alfonso, 4 975 213 838

INGREDIENTES:
Tosta de pan, hongos Boletus edulis, queso de feta, queso de gruyere, puré de manzana, mermelada de framboesa.

EQUIPO:
Una sencilla tapa para hacer en casa sin complicaciones. Freímos los hongos en una sartén con aceite de oliva y los añadimos sobre la tosta, incorporamos luego queso fundido y queso gratinado para endulzar con puré de manzana y mermelada de framboesa.

Autor: José Luis Jiménez.
Dirección: Pza. Mayor, 2 975 213 646

HOTEL RESTAURANTE LAS ABADÍAS
Tosta de setas con carpaccio de boletus

INGREDIENTES:
Panecillo, setas, aceite, brandy, tomate, cebolla confitada, c. a.c., perejil, aceite de oliva virgen, nata, leche, vinojo de sidra y aliños variados.

EQUIPO:
Plasamos la salsa del carpaccio resguardando elijo con los boletus. Le damos tandas de la tostada y la aliñamos con la salsa de aliñadas nata, especias y que redujo y corregimos con sal y pimienta. Salteamos cebolla confitada.

Por otra lado, cortamos láminas de boletus y las metemos al micro 10 segundos, las sacamos y las dejamos enfriar con aceite, sal, pimienta y zumo de limón.

La servimos la confitada o en aliñar con aliños variados.

Mes clásico como a menudo la gente suele la crujiente de boletus, dos o tres trozos de tapa y finalmente la calda confitada.

Autor: Virginia de Crisóstomo.
Dirección: Pza. Iglesia, 8 975 004 004. Soria 50001

Agradecimientos:
ASOHTUR
Amstel
Ayuntamiento de Soria
Diputación de Soria
Caja Rural de Soria
Fundación Científica Caja Rural
C. I. de F. P. La Merced
Ferroser
Caja España-Caja Duero
Biofóra Soria
Soria APP
Aconita
Soria Ocio
De tapas Castilla y León
Junta de Castilla y León

semana de la tapa Micológica Soria 2013



Diciembre

02-12-13 La FEHR cursa invitación para la presentación de licitación en el Plan de Formación 2013.

03-12-13 Se remite escrito a Diputación dando traslado de la solicitud de reunión que la Asociación de Amigos de Soria Starlight desea mantener con su presidente en relación al proyecto "Destino Turístico Starlight para Soria" en el que participa la Agrupación.

04-12-13 Pleno CEHAT, sin asistencia.

04-12-13 Reunión de la presidenta con Ayuntamiento: Tren Campos de Castilla.

05-12-13 Comité Ejecutivo, asuntos: lectura y aprobación del acta de la reunión anterior, Soria y Turismo, SA: situación y ofertas de adquisición de la sociedad y dominio de la Web propiedad de ASOHTUR; formación CEHAT y FEHR 2013-2014; facturas y pagos; altas y bajas de socios; asuntos varios; ruegos y preguntas.



La propuesta de la Asociación Destino Turístico Starlight para Soria
En la reunión mantenida con representantes de Diputación hace ya unos meses la Asociación Amigos de Soria Starlight, en el marco del Proyecto Starlight para Soria, solicitó una reunión. En dicho encuentro Diputación expidió a dicha asociación una breve reunión para que esta presentase unas líneas de acción y un presupuesto concreto para llevar adelante el proyecto. Una vez concretada la propuesta de colaboración a que dicha asociación se comprometió, ésta ha solicitado la convocatoria de la reunión pendiente.

Cómo bien se explica en la declaración pública y manifiesto fundacional del proyecto, la consecución del Certificado "Destino Turístico Starlight" de la UNESCO, pretende hacer de la provincia de Soria, el mejor destino de cielo persiguiendo la calidad, con el fin de dotarla de un nuevo factor de promoción y desarrollo del turismo, que contribuya a su internacionalización, y a colocarla en posición destacada respecto a este turismo emergente que es el astroturismo. De ahí el gran interés que ha suscitado entre todas las asociaciones de hostelería y turismo de la provincia que lo apoyan plenamente.

Pero además se trata en la realización de un proyecto de ahorro y eficiencia energética ya que lo que se propone es la racionalización en el consumo a través de ciertos cambios en la iluminación de nuestros pueblos y ciudades; no se trata de iluminar menos, sino de iluminar mejor y más barato. De hecho, la práctica de este proyecto conllevará una reducción sustancial del consumo de energía, de forma que el proyecto no sólo se "autofinanciará", sino que además conseguirá beneficios constatables.

Hay dos factores que hacen muy atractible este proyecto para Soria:
- Nuestra provincia tiene de por sí (de momento) los cielos más oscuros de la Península, luego por primera vez partimos con ventaja con respecto a otros proyectos Starlight.

- La provincia cuenta con instalaciones e infraestructuras pioneras en el desarrollo del astroturismo: por una parte, el Observatorio Astronómico "El Castillo" de Borobia que de hecho es el primer observatorio de carácter didáctico abierto en España y cuenta ya con doce años de experiencia; por otra la Star Party de alcance estatal que todos los años celebra Astroturismos y que reúne a cientos de aficionados de toda España.

En definitiva, se trata, de un proyecto medioambiental, turístico y energético (económico), que la provincia debería saber aprovechar. Y por esta razón la Asociación Amigos de Soria Starlight ha pedido ayuda a la Diputación Provincial para desarrollarlo. En este sentido hay dos parcelas fundamentales donde la Diputación puede actuar de forma determinante: el control de la



Diciembre

05-12-13 Se remite nota de prensa con previsión ocupación hotelera Puente de la Constitución que conforme al sondeo realizado por ASOHTUR ronda el 60%.

08 y 09-12-13 Equipo de TTOO acompañados por la presidenta visitan Soria para conocer espacios naturales, micología, etc.

10-12-13 Nota de prensa con el balance de ocupación hotelera del Puente de la Constitución el cual se ha ajustado a la previsión del 60%.

Viernes, 6 de diciembre de 2013 | Heraldo de Soria

La ocupación media en los alojamientos rondará el 60% durante el puente

El nivel rozará los dos primeros días el 75% pero se desinflará el domingo por debajo del 50%

SORIA. Los establecimientos hoteleros de la provincia de Soria reflejan una ocupación media del 60% para el puente de la Constitución y la Inmaculada que da comienzo hoy, según la encuesta realizada por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), entre nacionales y extranjeros, a la provincia. El sector de alojamientos turísticos de la provincia, específica la patronal, arroja unas cifras de reservas «moderadas» en comparación con otros destinos nacionales. La entrada de la campaña de esquí, que atrae gran parte del volumen de viajeros hacia estos puntos, y la

contención del gasto por parte del consumidor en previsión de los desembolsos relacionados con las próximas fechas de Navidad «apuntalan el bloqueo de Soria como elección vacacional durante el puente», explica ASOHTUR a través de una nota de prensa. Este comportamiento camina en sincronía con la tendencia que se ha venido manifestando en los últimos años a tenor de los estudios elaborados por la organización, señala la patronal.

«Otro «excelente» para el sector

A la espera de que tenga lugar un alza de las reservas asociadas a las vacaciones de Navidad, el sector turístico de Soria ha cerrado la temporalidad con datos de niveles numéricos excelentes, según reconoce la patronal. «Los sucesivos eventos relacionados con la micología, principalmente, han arrastrado este año a multitud de visitantes, deparando los fines de semana porcentajes de ocupación en los alojamientos turísticos sobre-salientes», expresa la agrupación.

HERALDO

sos», situando el índice de ocupación muy por debajo del 50%. El hecho de que en la Comunidad de Madrid, origen líder en emisión de turistas de Soria, como recuerda la patronal de los establecimientos, no sea festivo el lunes explicaría semejante caída.

En paralelo con este nivel de demanda, el segmento de alojamientos turísticos de Soria también registró «una reducción de los días de estancia», hoy y mañana la cota de reservas se eleva al 75% y el domingo se desploma al 50%

La ocupación hostelera para el puente ronda el 60%

Hoy y mañana la cota de reservas se eleva al 75% y el domingo se desploma al 50%

Soria. Los establecimientos hoteleros de la provincia de Soria reflejan una ocupación media del 60% para el puente de la Constitución y la Inmaculada. El domingo se experimentará un drástico descenso, situando el índice de ocupación muy por debajo del 50%, según dice. El sector de alojamientos turísticos de Soria, que arroja unas cifras de reservas moderadas en comparación con otros destinos nacionales.

Algunos establecimientos hoteleros de la capital soriana, que tienen gran parte del volumen de viajeros hacia estos puntos, y la contención del gasto por parte del consumidor en previsión de los desembolsos relacionados con las próximas fechas de Navidad apuntalan el bloqueo de Soria como elección vacacional durante el puente.

HERALDO

En paralelo con este nivel de demanda, el sector turístico de Soria también registra una reducción de los días de viernes y sábado (6 y 7 de diciembre) con

Oriente Túnel 8 Planta Pº 42001 Soria Tfno. 975 233 222 Fax: 975 233 222
Email: oriote@ies.es www.oriote.es



Soria, 5 de diciembre de 2013

NOTA DE PRENSA

La ocupación media en el sector de alojamientos de Soria ronda el 60% para el Puente de la Constitución

- En viernes y sábado la cota de reservas se eleva hasta el 75%, según el sondeo efectuado por ASOHTUR.
- El segmento turístico de la provincia ha cerrado la temporada de otoño con unos números excelentes impulsado por el fin de la micología.

Los establecimientos hoteleros de la provincia de Soria reflejan una ocupación media del 60% para el presente Puente de la Constitución, según la encuesta realizada por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre negocios de la capital y la provincia.



Soria, 10 de diciembre de 2013

NOTA DE PRENSA

El sector turístico de Soria concluye el Puente de la Constitución con una ocupación media del 60%

El sector turístico de la provincia de Soria cerró el Puente de la Constitución con una ocupación media cercana al 60%, de acuerdo al sondeo realizado por ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) entre negocios asociados a la Agrupación. Este porcentaje se ajusta a la previsión con la que trabajaba ASOHTUR.

Los días de viernes y sábado registraron las mejores cifras de reservas de clientes, agotando por término medio el 70% de la capacidad de los alojamientos sorianos y llegando en algunos casos a alcanzar el 100% de las plazas. Sin embargo, las promociones en los días de jueves y domingo descendieron ostensiblemente hasta situarse sobre el nivel del 30%.

El hecho de que el lunes no fuera festivo en la Comunidad de Madrid, principal fuente de visitantes hacia la provincia de Soria; la fuerte competencia ofrecida por los destinos turísticos vinculados a los deportes de nieve y la suspensión del gasto adoptada por un consumidor con la vista puesta en las fechas de Navidad justifican, a grandes rasgos, los resultados moderados que despierta el pasado Puente de la Constitución en la provincia de Soria

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@ies.es

Oriente Túnel 8 Planta Pº 42001 Soria Tfno. 975 233 222 Fax: 975 233 222
oriote@ies.es www.oriote.es



Diciembre

10-12-13 Se remite a FEHR licitación y propuesta formativa para el Plan de Formación 2013 por importe de 54.723,00 € para las siguientes acciones formativas:

PLAN DE FORMACIÓN FEHR 2013 - Exp. F130880AA
PRESUPUESTO DE LICITACION

Número	Denominación acción	Modalidad	Nº horas	Precio (mínimo) hora/alumno	Número alumnos	Total
8	La tapa: nuevas tendencias	T	110	5,032	25	13.838,00
9	Preelaboración y conservación de alimentos	T	125	5,032	25	15.725,00
10	Emprender en restauración	T	100	5,032	25	12.580,00
11	Innovación en restauración	T	100	5,032	25	12.580,00
12	Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo	T	40	5,032	0	-
13	Certificado manipulador de alimentos mayor riesgo	P	10	8,918	0	-

TOTAL 54.723,00

Diciembre

12-12-13 Reunión de la presidenta con representantes de CESEFOR para estudiar el proyecto de TTOO.

13-12-13 Asistencia de la presidenta a la inauguración de las nuevas instalaciones de El Hueco.

16-12-13 Reunión de la presidenta con representante del Instituto Tecnológico Forestal de LLeida, Cristin Fisher para abordar el proyecto de TTOO.

17-12-13 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos: Lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior; informe de actuaciones de la Agrupación desde el mes de junio de 2013; balance económico San Marta y reconocimientos empresarios hosteleros 2013; asuntos Federación Castellano Leonesa de Hostelería y FEHR.; balance económico VI Edición Semana de la Tapa Micológica 2013; memoria de actuaciones y dossier de comunicación 2012; formulación de las cuentas anuales del ejercicio 2012, propuesta de aplicación de resultados; situación miembros inactivos y vacantes Comité Ejecutivo; plan de acciones 2014; asuntos varios; ruegos y preguntas.

18-12-13 Reunión con establecimientos de restauración: bares, cafeterías y restaurantes para tratar la normativa sobre comercialización de setas y las actuaciones de promoción a realizar en el 2014.

20-12-13 Se remite nota de prensa informando del acto de entrega del premio Amstel "Tu peso en cerveza".

Diciembre

20-12-13 Rueda de prensa acto entrega premio de Amstel "Tu peso en cerveza" de la Semana de la Tapa Micológica 2013 en el que se pesa en directo al afortunado ganador de dicho Premio y se le hace entrega de la cantidad equivalente en cerveza.

Heraldo de Soria | Sábado, 21 de diciembre de 2013



El ganador de 'Tu peso en cerveza' Amstel' recibe 17 cajas por sus 104 kilos

José Miguel Largo es el agraciado, después de que su abuela, quien había obtenido el premio, se lo cedió.

SORIA. Nada menos que 17 cajas de cerveza, es decir, 520 botellines de quinto de cerveza Amstel, ha recibido José Miguel Largo, agradeciendo el acto convocado por la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo, ASOHTUR, en colaboración con la firma cervecera, en el marco de la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria.

José Miguel Largo asistió ayer a la rueda de prensa convocada por las autoridades y las contracciones Empresariales Sorianas, FOES, para ser pesado y

hacerle entrega de la cantidad equivalente en cerveza Amstel, que su abuela, quien había obtenido el premio, se lo cedió.

La representante de ASOHTUR, Volanda Sotillo, fue la encargada de entregar el premio a José Miguel Largo las 17 cajas de cerveza.

HERALDO

DIARIO DE SORIA. SÁBADO 21 DE DICIEMBRE DE 2013

>HOSTELERÍA Un soriano se lleva su peso en cerveza: 104 kilos de bebida

Amstel y ASOHTUR entregaron ayer el premio 'Tu peso en cerveza Amstel' que se incorporaba como novedad este año en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria. La persona agraciada entre uno de los miles de boletos con los que los clientes votaron por su tapa favorita de la Semana, fue Emilia del Río, la cual cedió el premio a su nieto José Miguel Largo del Barrio.

De hecho, el establecimiento que mayor número de tapas llevó a la final de la competición, es el que dota la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria ascendido a las 104 kilos de bebidas, convirtiéndose en la edición más exitosa de las celebradas en el Hotel Rural Los Villares.



FOES

ASOHTUR

Soria, 20 de diciembre de 2013

NOTA DE PRENSA

Amstel y ASOHTUR entregan el premio "Tu peso en cerveza AMSTEL"

Esta tarde Amstel y ASOHTUR han hecho entrega del premio "Tu peso en cerveza Amstel" que se incorporaba como novedad este año en la VI Semana de la Tapa Micológica de Soria.

Las personas agraciadas con "Tu peso en cerveza Amstel", entre uno de los miles de boletos, con los que los clientes votaron por su tapa favorita de la Semana, fue Emilia del Río, la cual cedió el premio a su nieto José Miguel Largo del Barrio.

La representante de Amstel, acompañada por la Presidenta de ASOHTUR, ha sido la encargada de entregar a José Miguel Largo un total de 17 cajas de cerveza, es decir, 520 botellines de quinto de cerveza Amstel, equivalente a su peso de 104 Kg.

Soria, 19 de diciembre de 2013

RUEDA DE PRENSA

Acto de entrega del Premio "Tu peso en cerveza Amstel"

Con motivo de la entrega del Premio "Tu peso en cerveza Amstel" de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2013, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) convoca a los medios a dicho Acto, mañana, viernes 20 de diciembre, a las 18:00 horas en el Salón de Actos de FOES.

Durante el transcurso de dicho Acto se procederá a pesar en directo al afortunado ganador de dicho Premio y se le hará entrega de la cantidad equivalente en cerveza Amstel.

