

HOSTELERÍA y TURISMO

en Soria

Verano
▶ **11/10** REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Soria lucha por ser
Sede de la Dieta
Mediterránea

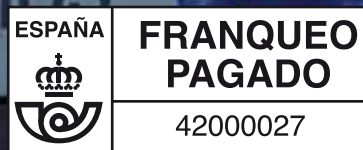
Hotel Leonor Centro
Aumenta la oferta de
hoteles de 4 estrellas

Soria
Gastronómica 2010
Presentada en Fitur

ICO FUTURE
Líneas de financiación
para hostelería

Ley antitabaco
Rechazo del sector

Ordenanza de
Drogodependencias
Desarrollo local de la ley
regional



Nuevos Ministerios

Soria y tu



 En Soria sí
se duerme
en verano

Campaña de Soria y Turismo en Madrid





5,4* San Miguel recomienda el consumo responsable.

Concesionario San Miguel para Soria:

Exclusivas
Omeñaca

Polígono Industrial las Casas
parcela 43 B Nave 13
CP 42005 - Soria
Tel. 975.231.843



En el peor momento

A nadie escapa que España vive unos momentos difíciles en lo económico. La recuperación no termina de llegar y las empresas siguen pasándolo mal hasta el punto de que algunas no tienen más remedio que echar el cierre. También es cierto que la sociedad pide una serie de avances en cuanto a bienestar que inevitablemente tienen que llegar. Sin embargo, desde la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria no entendemos que dichos avances, muchas veces en forma de restricciones, perjudiquen la actividad de nuestro sector. Si alguien puede contribuir a la recuperación de la situación económica, esas son las pequeñas empresas como las nuestras. Crear empleo y mantenerlo es nuestra gran aportación. Es por eso que no entendemos que en estos difíciles momentos se siga adelante con una serie de iniciativas que comprometen seriamente nuestro futuro. Son varios frentes abiertos los que nos llenan de especial preocupación: la ley del tabaco, la ley del ruido, la subida del IVA y la ordenanza sobre drogodependencias. Sobre la ley del tabaco, las nuevas restricciones que quiere imponer el gobierno llegan en el peor momento posible. La prohibición total de fumar en espacios cerrados va a suponer con toda seguridad un descenso muy importante de la actividad en todos los establecimientos hasta el punto que pueden comprometer la supervivencia de muchos de ellos; esperemos que el gobierno entre en razón y piense en el sector. Sobre la ley del ruido, el principal inconveniente es que para que la Junta otorgue a los locales nuevas licencias o reformas es preciso realizar obras de insonorización que suponen costosísimas inversiones que hacen inviable el negocio, algo que se antoja exagerado para alguien que está empezando y que, como es lógico, hace que la gran mayoría se pueda echar atrás. Sobre la subida del IVA, la opinión generalizada en nuestro sector y en todo el empresariado en general es que esta medida se ha puesto en marcha en el peor momento, cuando la crisis está azotando con dureza y lo razonable sería estimular la economía, no ahogarla todavía más; ya veremos cuales son las consecuencias de su aplicación, en este caso ya en vigor, pero mucho nos tememos que serán desastrosas para muchos. Que el gobierno quiera reducir el déficit está bien, pero no a nuestra costa. En relación a la ordenanza sobre drogodependencias que se está tramitando a nivel local, hay un apartado en el que estamos especialmente en desacuerdo con el Ayuntamiento. Es aquel que responsabiliza a los establecimientos del consumo de alcohol en la calle donde no hay un espacio habilitado para el mismo, como es el caso de las terrazas. Compartimos la idea de que en el caso de los menores el propietario del local debe ser responsable de no venderles bebida alcohólicas, pero en cuanto al público en general es materialmente imposible controlar esta circunstancia. Son, en definitiva, una serie de palos en las ruedas, bien a nivel local, regional o nacional, que comprometen muy seriamente el futuro de bares, restaurantes y demás establecimientos hoteleros fundamentales para la economía soriana. No hay que olvidar que tras la celebración el pasado año de las Edades del Hombre, que supusieron un balón de oxígeno para el sector teniendo en cuenta la crisis, este año, sin la aportación de un gran evento que sirva como reclamo turístico, estamos sufriendo con dureza los rigores de unas dificultades económicas que lejos de disiparse, con las medidas que se proponen o ya se aplican, van a ir a más. Este año está siendo malo, situación que se mantendrá, según nuestras previsiones, hasta al menos mediados del que viene. El esfuerzo, por nuestra parte, seguirá siendo el máximo, pero son las administraciones las que, si no ayudan, que por lo menos no nos lo pongan aún más difícil.

Ángel Mayor Hernando
Presidente de Asohtur

Edita

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

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

Presidente

Ángel Mayor Hernando

Dirección Comercial y Coordinación

Víctor J. Hidalgo de Marco
www.victorhidalgo.es

Redacción

Victor M. García
victorsotillo@hotmail.com

Maquetación

Alfonso Pérez Plaza
www.alfonsodg.com

Diseño Cabecera

Ferrus

Fotografía de Portada:

Jesús Ortego

Fotografías

Víctor Hidalgo de Marco
José Luis Bravo Pacheco
Asohtur
Heraldo de Soria

Imprime

Gráficas Ochoa

Colaboraciones

José Luis Bravo Pacheco
Juan Manuel Ruiz Liso
Juan Carlos Benito Ciria

Depósito legal: So-164/2008

© Copyright

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



- 3 **Editorial**
- 5 **Jornada** sobre la venta de alcohol en la hostelería
- 6 **Soria** quiere ser sede de la dieta mediterránea
- 8 **Inauguración** del hotel Leonor Centro
- 9 **Casa Vallecas** recibe un sol de la Guía Repsol
- 10 **Concurso** nacional de pastelería
- 11 **Noticias** Asohtur
- 13 **ICO** Future
- 14 **Gastronomía** en Soria
- 16 **Convenios** ASOHTUR
- 18 **Convenios** FOES
- 20 **Legislación**
- 21 **Ley del Ruido**
- 22 **Ordenación** de Drogodependencia
- 23 **Rutas por la provincia:** José Luis Bravo
- 26 **Hostelería y cocina**
- 28 **Noticias** CEHAT
- 29 **Noticias** FEHR

En portada



5 Jornada informativa sobre la venta de alcohol en la hostelería

El salón de actos de FOES albergó una jornada informativa dirigida a los profesionales del sector sobre la venta de alcohol en los establecimientos. En un acto presentado por Ángel Mayor, presidente de Asohtur, profesionales de diferentes ámbitos indicaron las claves para desarrollar un consumo responsable, así como la mejor manera de actuar ante determinadas situaciones. Al final de la charla hubo una ronda de preguntas donde se resolvieron las dudas planteadas.

6 Soria y la dieta mediterránea

El doctor Juan Manuel Ruiz Liso encabezó la delegación soriana que participó en Marruecos en un encuentro entre representantes de varios países de la Europa meridional y el norte de África sobre las virtudes de la dieta mediterránea. El empeño de Ruiz Liso, director de la Fundación Científica de Caja Rural, es que la dieta mediterránea sea declarada bien inmaterial de la Unesco y que Soria sea declarada Sede de la Dieta Mediterránea. Muy probablemente a lo largo de este año se despejará esta incógnita.



8 Nuevo hotel en Soria

La familia Heras está de enhorabuena tras la puesta en marcha de un nuevo establecimiento hotelero. Se trata del Leonor Centro, un hotel de cuatro estrellas a cuya inauguración acudió lo más granado de la sociedad soriana. El edificio viene a ocupar el lugar donde estaba el antiguo hotel Las Heras y el bar El Corzo, nombre que se ha mantenido para la parte del bar restaurante.

10 Concurso nacional de pastelería

Un riojano se alzó con el primer puesto del Concurso Nacional de Pastelería celebrado en el centro La Merced. El jurado destacó la gran calidad alcanzada por los trabajos presentados por parte de los concursantes, algunos del propio centro y otros procedentes de escuelas similares de provincias limítrofes y del conjunto de Castilla y León.

Jornada informativa sobre la venta de alcohol en hostelería

Técnicos informaron a los profesionales sobre las obligaciones y responsabilidades que se derivan de la ley



Un momento de la charla impartida en FOES.



Dña Rosa Romero Amaya, concejal de Bienestar Social del Excmo. Ayuntamiento de Soria.

La legislación en materia de prevención, asistencia e integración en drogodependencia de Castilla y León conlleva una serie de obligaciones a los establecimientos hosteleros para la correcta adaptación al marco legal. Para facilitar que los profesionales conozcan mejor los detalles de la normativa, el pasado 10 de marzo se celebró en la sede de FOES una jornada informativa dirigida a asociados en la que participaron diferentes profesionales. La actividad forma parte del convenio que el año pasado firmaron el Ayuntamiento de Soria, FOES y la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) con el objetivo de desarrollar actuaciones destinadas a la prevención del consumo de alcohol

entre los menores; en este sentido, se pretende también favorecer las buenas prácticas profesionales en su dispensación.

En la jornada dirigida a profesionales participaron Rosa Romero Amaya, concejal de Bienestar Social, Cooperación e Igualdad del Ayuntamiento de Soria; Elisabel Crespo Martínez, coordinadora de la Concejalía de Bienestar Social; Noelia Madrigal Calvo, Asesora Jurídica de la Concejalía de Bienestar Social, y la psicóloga Teresa Plaza Marina. La presentación corrió a cargo de Ángel Mayor Hernando, Presidente de ASOHTUR. El encuentro sirvió para poner sobre la mesa diferentes situaciones que se puedan presentar y cómo resolverse, como por ejemplo, la forma

correcta de actuación ante determinadas situaciones conflictivas. Los profesionales que acudieron al encuentro tuvieron oportunidad de plantear todas las dudas que tuvieran sobre los nuevos requisitos legales.

Una de las primeras medidas que se tomaron en virtud del convenio firmado entre las tres entidades fue la edición de un folleto informativo que de forma ilustrativa ofrece respuesta a las principales cuestiones que regula esta normativa y que afectan al trabajo diario hostelero. No hay que olvidar que la ley, además, obliga a la colocación de carteles informativos homologados en los establecimientos en los que se dispensa alcohol, tanto en el acceso como en el interior.

Servicio a domicilio al sector hostelero

- Carnes Exóticas
- Productos de caza
- Despiece de cerdo Ibérico
- Chuleta de Buey de 1ª calidad



CÁRNICAS RAMÍREZ TUTOR

RAMTUR S.L.

1ª calidad

Pol. Industrial las casas.
Tfno. 975 226 090. Móvil 607 286 265

Soria aspira a ser sede de la Dieta Mediterránea

La ciudad marroquí de Chefchauen acogió una reunión para impulsar este valor ante la Unesco



Ruiz Liso durante la exposición de la delegación española.

La Fundación Científica de Caja Rural, con el doctor Juan Manuel Liso al frente, acudió a principios de marzo a la ciudad marroquí de Chefchaue donde se impulsó, junto con otras tres ciudades, la idea de que la Unesco declare la Dieta Mediterránea Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Las otras ciudades participantes fueron Koron (Coroni), de la costa griega del Peloponeso; Cilento, del suroeste de Italia; y Soria. Según se ha destacado desde la Fundación Científica, Soria reúne las suficientes características para presentar la candidatura y después albergar, si se obtiene la nominación, la sede de la Dieta Mediterránea. Se destaca como virtudes de la forma de vida de los sorianos una alimentación que ha permitido bajar de manera notable la incidencia en dolencias como el cáncer gástrico. En las últimas décadas, gracias al trabajo de personas como el doctor Juan Manuel Ruiz Liso, estos parámetros se han mejorado, como lo demuestra la alta longevidad que se

alcanzan en toda la geografía provincial, como muchos casos de personas que llegan y superan los cien años de edad, por no hablar de la proliferación de nonagenarios.

La red impulsada en el encuentro de Marruecos tiene como objetivo “significar y demostrar a nivel internacional los valores sociales, culturales y sanitarios de la dieta mediterránea”, según ha señalado el propio Ruiz Liso. La Fundación Científica ha presentado en la UNESCO la documentación correspondiente a la provincia de Soria como modelo de comunidad para la calificación de la dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad. Los ministerios de Cultura y de Medio Ambiente, Rural y Marino han avalado la candidatura soriana, refrendada por todas las asociaciones vecinales, colegios profesionales, medios de comunicación, ayuntamientos, y organizaciones empresariales y sindicales. Ruiz Liso ha señalado que han tenido que realizar un registro específico en el que quedan

recogidas las costumbres y tradiciones sorianas vinculadas a la dieta mediterránea como los molinos de cereal de Numancia o la mesta y las cañadas oriental y occidental sorianas. La UNESCO, según ha adelantado, estudiará esta candidatura a patrimonio inmaterial de la Humanidad, de la que Ruiz Liso espera que se produzca el refrendo. En su opinión, la declaración de Soria como sede mundial de la dieta mediterránea supondrá una repercusión favorable para el desarrollo provincial, tanto turístico como gastronómico y medioambiental.

Una de las conclusiones del encuentro de Marruecos fue decidir que la ciudad de Soria acoja en noviembre el foro sobre la dieta mediterránea, tal y como se recoge en la declaración final.

Las virtudes de la provincia

Ruiz Liso quiso destacar el interés que despertó Soria en el Forum Internacional Planète Terroirs 2010, foro en el que se planteó todo este asunto



Vista de la ciudad marroquí donde se celebró el encuentro.

de la dieta mediterránea. El director de la Fundación Científica aprovechó para glosar las virtudes de la provincia, no sólo en materia gastronómica y de hábitos saludables, sino en fiestas, tradiciones y todo lo que tiene que ver con las actividades culturales y, sobre todo, patrimonio natural; todo esto tuvo una gran acogida en el encuentro. Fue el rey marroquí Mohamed VI el encargado de inaugurar las jornadas, y precisamente Soria la primera en mostrar sus virtudes.

En la expedición soriana también estuvo Alfonso de la Lastra, director general de Caja Rural de Soria, que destacó el importante papel que iniciativas de este tipo pueden tener en el desarrollo local, con especial atención a los productos agroalimentarios. Ángel Mayor, presidente de ASOHTUR, fue otro de los miembros de la expedición, lo que da idea de la importancia que para la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo tiene el impulso de la dieta mediterránea, cuyo gran valor es el doctor Ruiz Liso. El grupo representativo español lo completaron Isabel Bombal, directora general de Agricultura en el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino, y Joan Reguant, de la Fundación Dieta Mediterránea. A lo largo de este año se van a impulsar más encuentros y actividades de forma que los pilares puestos en la ciudad marroquí se vayan materializando en algo en lo que Soria puede tener un papel determinante.

*A clientes, distribuidores y colaboradores...
...Gracias por participar en nuestras primeras
Jornadas Gastronómicas*

TRUFA

Fines de Semana de Febrero y Marzo

Hotel Alfonso VIII 



La oferta hotelera soriana se refuerza con las cuatro estrellas del Leonor Centro

La inauguración se produjo en un concurrido acto en el que la familia Heras estuvo arropada por lo más granado de la sociedad soriana



Pedro Heras pronuncia unas palabras a los invitados. Foto Heraldo de Soria

Hablar del Hotel Leonor a partir de ahora será algo más que referirse al histórico establecimiento ubicado en el paraje del Mirón. Desde el pasado martes 18 de mayo, la familia Heras ya tiene un nuevo hotel en el corazón de la ciudad que no podía llevar otro nombre que el de Leonor Centro.

Se trata de una instalación de cuatro estrellas, que como es de imaginar en virtud de dicha catalogación, tiene todas las comodidades para disfrutar de una agradable estancia en la ciudad. Después de varios años trabajando en el empeño, Pedro Jesús Heras, cabeza visible del negocio familiar, destacó el día del estreno su alegría y satisfacción por haber culminado el proyecto. En este sentido, subrayó que en el actual contexto de negatividad

en cuanto a la marcha económica, con expedientes de regulación de empleo a la orden del día, poder inaugurar una instalación de este tipo produce doble felicidad.

El Hotel Leonor Centro dispone de 24 habitaciones, dos de ellas de lujo. El restaurante tiene una capacidad para cien personas, y además de estar dotadas todas las estancias de las mayores comodidades, cuenta incluso con un gimnasio spa. La inversión ha rondado los cuatro millones de euros. Las obras se han realizado a lo largo de los últimos años, ocupando el recién estrenado hotel lo que en su día fue el vetusto edificio del hotel Las Heras y el bar El Corzo en su bajo; de hecho, los responsables han querido que el nombre del bar se mantenga.

El numeroso elenco de invitados a una inauguración que levantó gran interés pudo conocer las instalaciones mediante un recorrido en pequeños grupos. Los responsables quieren destacar, además del confort de las habitaciones y los servicios complementarios, la oferta del restaurante, basado en la cocina castellana aunque sin dejar a un lado un toque de modernidad. En este sentido, se ofrece una carta y un menú con una gran relación calidad-precio. Por último, además del diseño moderno exterior, que se ha pretendido integrar en la ciudad, el interior, como no podía ser de otra manera, cuenta con decoración, concretamente dibujos, de inspiración machadiana realizada por el dibujante soriano Ferrus.

Casa Vallecas recibe un Sol en la nueva edición de la Guía Repsol

En la presentación celebrada en Madrid se eleva de 21 a 26 los restaurantes reconocidos en Castilla y León



El restaurante Casa Vallecas, ubicado en Berlanga de Duero, ha sido reconocido con un Sol, distintivo otorgado por la Guía Repsol 2010, cuya presentación tuvo lugar en Madrid. El negocio capitaneado por Carlos de Pablo recibe otro reconocimiento que viene a demostrar que estamos ante uno de los restaurantes más prestigiosos y con más nombre, no ya sólo de Soria, sino del conjunto de Castilla y León, haciéndose también un nombre en el resto de España. El estilo de cocina de Carlos de Pablo puede considerarse actualizado, ya que se trata de reinventar los platos de la cocina castellana, estando abiertos a los nuevos productos y aplicando las nuevas técnicas de cocina; *“creativa y ecléctica”* son calificativos que la crítica gastronómica

utiliza para definir su forma de hacer cocina, donde la micología y la caza ocupan, eso sí, un lugar preponderante. En el conjunto de la región son 26 los establecimientos distinguidos con Soles, cinco más que el año pasado. Además de Vivaldi (León), que repite con dos Soles, la Guía Repsol califica en esta categoría a El Almacén (Ávila), Estrella del Bajo Carrión (Villoldo, Palencia) y Ramiro's (Valladolid). En Burgos repiten con un Sol Casa Ojeda, El Rincón de la Merced, Landa y Mesón de la Villa, en Aranda de Duero, mientras que se incorpora Fábula. En Palencia, además la Estrella del Bajo Carrión, aparece, en este caso con un Sol, la Hostería Los Palmeros, en Frómista. En Salamanca se mantiene con un Sol Chez Víctor mientras que en

Valladolid, además de Ramiro's, que pasa de uno a dos Soles, repiten con uno Fátima-Posada Real la Casona, en Montealegre de Campos, Fuente de la Aceña, en Quintanilla de Onésimo, y Llantén, mientras que se incorpora Trigo, también en la capital vallisoletana. En el caso de Zamora, tres restaurantes repiten en la lista con un Sol: El Ermitaño, de Benavente, El Rincón de Antonio y La Oronda, y se incorpora Los Caprichos de Mene-ses. Por último, en Segovia vuelven a la lista, con un Sol, seis restaurantes: Duque, José María, La Concepción, Maracaibo Casa Silvano, Mesón de Cándido y Villena, mientras decae Codex Calixtinus, en Cañicosa. El restaurante Casa Vallecas está ubicado en una casa palacio del siglo XV.

La Guía Repsol, que cumple 31 años de vida, el segundo desde que cambió de nombre, incluye en esta edición 2010 un total de 352 restaurantes calificados con Soles así como establecimientos recomendados (R) y económicos (e), con un precio inferior a 25 euros. Además, la publicación incluye una Guía de los Mejores Vinos de España, con un cuadro de honor que forman 92 vinos, los que han logrado una puntuación de cata igual o superior a los 95 puntos sobre 100. Este año lideran la lista de honor, con 99 puntos, dos vinos de la Rioja: Con-tador y Frank Gehry.

Consigue tu Carné de Manipulador de Alimentos de forma inmediata.

No dejes que se te caduque, te expediremos el Certificado Oficial. Carnés Subvencionados.



¡Maestros de la distinción!

GRUMER

Formación

SOLUCIONES FORMATIVAS AL SERVICIO DE LA EMPRESA Y EL TRABAJADOR
FORMACIÓN SUBVENCIONADA PARA TRABAJADORES

DINOS TU NECESIDAD FORMATIVA Y NOSOTROS BUSCAREMOS EL PLAN FORMATIVO A MEDIDA

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

Un riojano gana el concurso de pastelería del centro La Merced

Enrique Rosel sorprendió al jurado al apostar por elaborar una cuajada de arroz con leche y miel.



Participantes en el concurso de pastelería celebrado en el centro La Merced.

Enrique Rosel, un estudiante del IES Camino de Santiago, de la localidad riojana de Santo Domingo de la Calzada, se impuso en la segunda edición del Concurso Nacional de Pastelería organizado por el centro integral de Formación Profesional La Merced ubicado en la capital soriana. El mérito de este chaval de 19 años y alumno de segundo curso fue dar un valor añadido a un postre tan tradicional como es el arroz con leche, circunstancia que no pasó inadvertida para el jurado. El proceso

de elaboración, según destacó él mismo, se basó en el triturado del arroz con leche para obtener una cuajada. Al resultado añadió un crujiente con caramelo y una teja de nueces y miel. Castilla y León es la Comunidad que más escuelas de turismo ha aportado a una edición en la que han participado ocho centros de este tipo de toda España. Han sido once los alumnos que se han atrevido, haciendo un alarde de creatividad para tratar de convencer al jurado de que su propuesta era

la mejor. En concreto, los estudiantes procedían de escuelas de hostelería de Valladolid, Burgos, Santo Domingo de la Calzada (La Rioja), Zamora, Salamanca, Segovia y Soria. La originalidad, el sabor y, por supuesto, la presentación, han sido aspectos valorados por un jurado externo formado por profesores y cocineros. A juzgar por las opiniones, se ha logrado mejorar el nivel de la primera edición. Una de las condiciones este año era la utilización de la miel como base. Por eso, y para premiar su uso, el jurado decidió conceder a Gregorio Plasencia, del IES La Flora, de Burgos, el premio especial en este apartado. Del mismo modo, y para premiar la calidad, también se decidió conceder un accésit al postre presentado por el alumno Víctor Gómez, del Centro Integrado de FP "La Merced" de Soria, por sus canutillos de polen con espuma de castañas y helado de queso y miel. Por último, se otorgó el premio al mejor postre en restauración a la alumna Román Fisseha, de la Escuela Diocesana María Madre, de Burgos, por un postre bautizado como semifrío de aguacate, choco-lima y gelé de miel y especias. En la entrega de galardones, el delegado territorial de la Junta de Castilla y León, Carlos de la Casa, reiteró el compromiso de la administración regional de seguir impulsando los estudios de Formación Profesional y de hostelería.

iNSA
LAVANDERÍA INDUSTRIAL NAVARRA, S.A.

LAVANDERÍA ROMA

C/ Juan Antonio Simón 4, CP 42003 - Soria - Tlf. 975 230 716

SERVICIO DE LAVANDERÍA PROFESIONAL - ALQUILER Y LAVADO DE ROPA PARA HOSTELERÍA



✓ RECOGIDA, LAVADO, PLANCHADO Y ENTREGA A DOMICILIO

✓ COLEGIOS - HOSTELERÍA - RESIDENCIAS - COLECTIVIDADES

Soria se hizo notar en Fitur

La gran propuesta fue la celebración de Las Edades del Hombre

Soria, como todos los años, estuvo presente en la Feria Internacional de Turismo, Fitur, que tuvo como escenario el recinto de IFEMA, en Madrid. El papel de la provincia en cuanto a la oferta turística se refiere fue especial en esta edición al ser la capital, concretamente la concatedral de San Pedro, principal escenario de la celebración de la muestra 'Las edades del hombre', toda una referencia en las exposiciones sobre arte sacro en el país. Otra de las facetas importantes de la presencia soriana fue la defendida por la comercializadora Soria y Turismo, además de lo incluido en la oferta genérica de Castilla y León.



Soriayturismo

En el caso de Soria y Turismo, presentó su nueva línea de productos para los primeros meses del año basada en la gastronomía, los deportes de invierno, eventos de interés, viajes para grupos, o excursiones a espacios naturales, además de propuestas concretas para el Día de San Valentín o la Semana Santa. Por lo que se refiere a las Edades del Hombre, las acciones de Soria y Turismo se habían centrado en su promoción unida a acciones concretas como la puesta en marcha del tren turístico o la Ruta de las Ermitas.

Soria Gastronómica 2010 se promociona en Madrid Fusión

Los recursos micológicos fueron la gran propuesta

La provincia de Soria volvió a estar presente en Madrid Fusión, encuentro que reúne en Madrid todos los años a algunos de los más interesantes profesionales que experimentan y triunfan en la cocina moderna.

En esta ocasión, la delegación soriana aprovechó para promocionar lo que va a ser la segunda edición del Congreso Internacional de Micología, Soria Gastronómica, que se celebrará en otoño en la capital, una cita que el año pasado no se celebró al alegar la Junta, administración organizadora, que se trata de un evento bianual.

El encuentro de Madrid, celebrado entre el 26 y el 28 de enero, sirvió para la Junta como parapeito para buscar la mayor proyección mundial que se le puede dar al evento soriano.

El gran objetivo es que los mayores especialistas en gastronomía del mundo, que se dieron cita esos días en Madrid Fusión, tuvieran la posibilidad de estar informados y conocer la cita soriana mediante la proyección de un vídeo promocional en las pantallas gigantes de Madrid Fusión y en el escenario del Auditorio durante las demostraciones de cocina.

Carlos de Pablo diserta sobre la trufa negra

Protagonista de Madrid Fusión

De Pablo fue el primer cocinero soriano encargado de pronunciar una conferencia en un foro tan prestigioso. En concreto, disertó ante un grupo de expertos sobre las nuevas técnicas de conservación de la trufa negra, variedad en la que Soria es una auténtica potencia. De hecho, el mismo acto sirvió también para la subasta de un magnífico ejemplar entre los cocineros y restauradores de renombre allí congregados.

La alocución de De Pablo y el protagonismo en general de la trufa negra vino a incidir en la idea de dar a conocer al mundo que la provincia es un auténtico paraíso micológico donde se encuentran especies escogidas como es la referida trufa negra. Este hecho se quiso aprovechar por parte de la delegación soriana para vender las virtudes turísticas de la provincia, en especial las naturales, pues a nadie escapa que la gastronomía puede ser una de las grandes herramientas en el reclamo turístico en general.



*Dicen que la Naturaleza es sabia,
nuestros productos del cerdo Ibérico son la prueba*



El collado, 34 Soria



www.aljomar.es

Polígono Industrial I.2. 37770 Guijuelo (Salamanca)
Tel. 923 580 190 Fax 923 580 197 jamones@aljomar.es

Soria Me Mueve enseña los mejores rincones de la capital

Un nuevo reclamo turístico para la época invernal



Dos fotos ganadoras y entrega de premios restaurante Alcores e Iruña.

El Ayuntamiento de Soria continúa con primer concurso de fotografía con móvil que ha llevado por título 'Me mueve Soria'. La idea es dar a conocer los lugares más interesantes o escenas más destacadas de la ciudad a través de los ojos de los ciudadanos más habilidosos y creativos aprovechando nuevas tecnologías. Existe una única

categoría en la que pueden participar todas aquellas personas que lo deseen mayores de 14 años. Bajo la temática que se presente cada mes, el único requisito de las fotografías participantes es que estén hechas con un teléfono móvil, ya sea en color, en blanco y negro o viradas, sin retoques por otros medios y que no pesen más de 3 MB. Cada participante puede presentar un máximo de 3 fotografías, con un título cada una y englobadas bajo un mismo lema. El día 18 de cada mes acaba el plazo de recepción de fotografías, que han de enviarse en formato JPEG a la dirección de correo electrónico soriamesames@gmail.com junto con una ficha con los datos del participante (que el jurado no conocerá hasta el fallo del concurso). El autor de la fotografía

premiada en marzo, con el tema 'Lugares con encanto', por ejemplo, pudo disfrutar de una cena para dos personas en el Restaurante Alcores, además de optar al premio anual de un fin de semana en un hotel de la península. Los otros establecimientos donde los ganadores pudieron disfrutar de su cena fueron Hotel Alfonso VIII en Enero, CTR Los Villares en febrero; Restaurante Trashumante en Marzo, restaurante Baluarte en abril, Iruña Plaza en mayo, El Albergo en junio y restaurante Trashumante en Julio. Las bases del concurso, así como las fotografías premiadas y seleccionadas hasta el momento, se encuentran en la página web del Ayuntamiento, en www.soria.es, dentro del área de Comercio, Turismo e Industria.

Cursos gratuitos de Asohtur

Para trabajadores y autónomos del sector HOSTELERÍA

CURSOS PRESENCIALES	DURACIÓN
INFORMÁTICA PARA HOSTELERÍA	20 h.
INTERNET PARA HOSTELERÍA	20 h.
ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS	30 h.
COCINA CREATIVA	40 h.
COCINA REGIONAL	35 h.
TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS	45 h.
CURSOS A DISTANCIA	
GESTIÓN DE TURISMO RURAL	60 h.
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	30 h.
CONTROL DE ALIMENTOS: APPCC Y TRAZABILIDAD	64 h.
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	270 h.
CURSOS TELEFORMACIÓN (ON-LINE)	
RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	270 h.
CURSOS MIXTOS (PRESENCIAL + DISTANCIA)	
INGLÉS BÁSICO	110 h.

Todos los cursos incluyen el MATERIAL DIDÁCTICO necesario para la correcta impartición del curso y DIPLOMA ACREDITATIVO al finalizar el mismo.

REQUISITOS

Trabajadores por cuenta ajena del sector hostelería. Autónomos del sector hostelería. Desemplead@s inscritos en la oficina de empleo.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA

Para trabajadores: Ficha de inscripción, Fotocopia del DNI, Fotocopia de la cartilla de la Seguridad Social, Última nómina ó cuota de autónomos.

Para desempleados: Ficha de inscripción, Fotocopia del DNI, Fotocopia de la cartilla de la Seguridad Social o Tarjeta de demandante de empleo (actualizada).

Ico Future se postula como una línea de ayudas para despejar el futuro del sector

La dotación que ha establecido el Gobierno alcanza los 400 millones de euros

Tras varios meses de reuniones, por fin van a ser realidad los préstamos para el sector hotelero del Instituto de Crédito Oficial, o lo que es lo mismo, la línea ICO-FuturE de financiación preferente. El objetivo de esta iniciativa es financiar a las empresas del sector turístico, realizar inversiones en activos productivos fijos y materializar la financiación en infraestructuras y/o equipamientos. La dotación económica de esta línea es de 400 millones de euros. En cuanto a los beneficiarios, serán las empresas con domicilio social y fiscal o establecimiento en España, que desarrollen su actividad dentro del sector turístico español; las empresas propietarias o que exploten establecimientos hoteleros, apartamentos turísticos, campamentos turísticos y alojamientos rurales, de restauración, agencias de viaje o de oferta turística complementaria. Podrán financiarse hasta el 100% de las inversiones productivas en activos fijos (incluido el IVA o impuesto análogo) del cliente financiables según la Guía de Inversiones Financiable el-

borada por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y que se puede consultar en la página web del ICO (www.ico.es). Dichas inversiones deberán tener como finalidad alguna de las siguientes: Mejorar la sostenibilidad de los establecimientos mediante la implantación de sistemas para promover el ahorro energético y de agua, y la conservación y mejora del medio ambiente; facilitar la accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas para personas con discapacidades físicas o sensoriales; implantar sistemas de calidad; Implantar nuevas tecnologías en el proceso, producto y sistemas organizativos y especializar y diferenciar la oferta turística del establecimiento. En ningún caso se financiarán aspectos como inversiones de mantenimiento ordinario, inversiones en adquisición de inmuebles o vehículos (a excepción de coches eléctricos para el transporte de clientes), reestructuraciones de pasivo o refinanciaciones, el circulante y otros impuestos ligados a la inversión. Las inversiones financiables en activos fijos no podrán tener

una antigüedad superior al 22 de febrero de 2010 y deberán ejecutarse en el plazo máximo de 2 años desde la firma del contrato de financiación con la entidad de crédito mediadora. El importe máximo de financiación por cliente es de hasta 2.000.000 de euros. La modalidad de financiación es por préstamo o leasing a un tipo de interés variable cotizado quincenalmente por el ICO a lo que se añade hasta el 0,5%. La vigencia es hasta el 20 de diciembre de este año o hasta el consumo de los fondos disponibles.

Estas operaciones podrán ser tanto de inversión como de liquidez, con un importe máximo de 200.000 euros por cliente, decidiendo y asumiendo el ICO el riesgo de estas operaciones al 100%. La dotación inicial de esta línea es de 2.000 millones de euros. La capacidad de préstamo directo del ICO estará vigente este año y el siguiente, y los préstamos se realizarán en condiciones económicas de mercado.

Acuerdo entre FEHR y BBVA

En relación con la línea ICO, hay que destacar también que la Federación Española de Hostelería (FEHR) tiene firmado un acuerdo de colaboración con BBVA por el que ofrece líneas de financiación en condiciones especiales a todos los empresarios autónomos y empresas representadas en este

organismo al cual pertenece ASOHTUR. Gracias a este acuerdo, más de 350.000 empresas afines al sector de la hostelería y la restauración tienen la posibilidad de acceder a las Líneas ICO y pueden beneficiarse del catálogo de soluciones tanto financieras como no financieras de BBVA. Esta

entidad ofrece también una amplia gama de soluciones financieras a todos los asalariados del sector, a los hijos y familiares de los asociados y a los alumnos de las escuelas de hostelería. BBVA ofrece a los asociados una gran cantidad de servicios, entre ellos la gestión de cobros y gestión diaria.



Exitosas Jornadas de la trufa

Alfonso VIII celebró sus jornadas de la trufa de Abejar en colaboración con la Feria



Público durante una charla sobre las virtudes de la trufa en la feria de Abejar.

El hotel Alfonso VIII celebró durante los fines de semana de febrero y marzo las Jornadas Gastronómicas de la Trufa. El evento sirvió para

dar a conocer al gran público las virtudes del denominado diamante negro, toda una joya gastronómica muy valorada por los mejores cocineros que tiene en la provincia uno de sus principales lugares de proliferación. Las jornadas contaron con la dirección de Millán Maroto, cocinero soriano experto en el manejo de la cotizada delicia culinaria. Para dar a conocer mejor sus virtudes, las jornadas incluyeron también visitas a la finca trufera de Villaciervos, donde personal especializado enseñó las claves para la localización de las trufas siempre con ayuda de perros entrenados. La celebración de las jornadas se saldó con un gran

éxito de público, y en el hotel Alfonso VIII ya están pensando en los detalles de la próxima edición. Lo que está claro es que con la puesta en marcha de estas iniciativas, que se unen a la ya asentada Feria de la Trufa de Abejar, el objetivo de romper la estacionalidad del turismo en Soria puede estar cada vez más cerca. Conjuntamente con el Ayuntamiento de Cabrejas del Pinar, Hotel Rivera del Duero de San Esteban de Gormaz, Restaurante Baluarte y Hotel Alfonso VIII con sus menús temáticas de la trufa soriana pusieron el broche final a unas jornadas que ganan en importancia y asistencia de público año tras año.

El restaurante Baluarte presenta a sus amigos con estrella



Óscar García, cocinero y responsable del restaurante Baluarte en la presentación de las jornadas.

El pasado mes de abril el restaurante Baluarte de la capital organizó unas curiosas jornadas que Óscar García, su propietario, bautizó como 'Mis amigos con estrella'. En ellas, tres cocineros de reconocido prestigio idearon un menú degustación. Todos ellos tienen distinciones gastronómicas, entre otras una estrella Michelin. Abrió las jornadas el 13 de abril Víctor Gutiérrez, de Salamanca. Producto, técnica y sentimiento son los tres ejes sobre los que gira un trabajo que sólo distingue entre cocina bien y mal elaborada. También incluyó un toque

peruano, país de procedencia del restaurador. Al día siguiente, el encargado de ofrecer lo mejor de su cocina fue Antonio, del restaurante zamorano El Rincón de Antonio. Se trata de una cocina tradicional adaptada a los nuevos tiempos. Entre muchos reconocimientos, destaca una estrella michelín. Por último, los también zamoranos hermanos Pérez Alonso elaboraron su propuesta en la última jornada llevada a cabo el día 15. En su caso destaca el mimo por el producto autóctono el ansia constante por fusionar lo tradicional y lo contemporáneo.

Encuentros Gastronómicos del Ibérico de Bellota y del Toro de lidia en el Fogón del Salvador



El Fogón del Salvador celebró la décima edición de los encuentros Gastronómicos Ibérico de Bellota y las decimocuartas jornadas del Toro de lidia. En este caso se trataba de homenajear a los ibéricos de bellota, una selección de los productos chacineros más emblemáticos de la cocina española y de presentar a los sorianos una selección

de platos elaborados con un ingrediente principal: la carne de toro de lidia, tan asentado en la cultura popular soriana. Un año más, las jornadas se saldaron con una excelente respuesta a la selección de productos preparada por el equipo de Tomás de Francisco en el céntrico restaurante soriano.

Restaurante Alcores muestra las excelencias del vacuno

El restaurante **Alcores**, ubicado en la calle Antonio Oncala de la capital, celebró durante el mes de abril las primeras Jornadas gastronómicas del Vacuno. El establecimiento regentado por José Ángel Soto ha querido de esta manera llenar un hueco existente en el cada vez más extenso ca-

lendario de jornadas de los restaurantes sorianos. Hasta ahora no se había centrado nadie en la carne de vacuno, toda una delicia que ofrece las más variadas formas de preparación. El equipo de Soto ofreció un buen número de platos con el vacuno como protagonista. En las jornadas se puso de relieve

que esta variedad tiene un gran futuro, pues los ganaderos sorianos están realizando un gran esfuerzo en los últimos años a la hora de conseguir un producto natural con cada vez más calidad; sólo faltaba que alguien llevara a la mesa estos resultados, y el primero ha sido el restaurante Alcores.

Soriaventura, actividades primavera-verano

La empresa **Soriaventura** ofrece un gran número de actividades que harán que disfrutar de la naturaleza de Soria, además de ser un placer, sea también algo emocionante e inolvidable. Entre otras cosas, Soriaventura ofrece este año Paintball, una guerrilla con pistola de pinturas, en el que se establecen varios grupos para realizar diferentes juegos. Se trata de afinar la puntería para eliminar a los contrarios y usar la estrategia adecuada; esto se realiza en un pinar adaptado a la práctica. Otro punto de interés es una expedición a la cueva de La Galiana,

en el Parque Natural del Río lobos. La iniciación, entre tres horas y tres horas y media. El parque de cuerdas de El Amogable es una de las ofertas más divertidas. Los retos o atracciones que lo forman se han construido sobre plataformas unidas entre sí con cuerdas, cables y maderas, perfectamente integradas en el paisaje, que permiten caminar de árbol en árbol, atravesando el bosque, con total seguridad gracias a la utilización de equipamientos específicos (EPIs): casco, arnés, cabos de anclaje, líneas de vida, y a las indicaciones y vigilancia del personal que lo

controla. Hay varios circuitos, el amarillo para niños, el verde denominado Descubrimiento y el azul o Sensaciones. Una visita al monte Valonsadero y senderismo interpretativo por toda la provincia completan a grandes rasgos la oferta de esta empresa. En este último caso el senderismo se desarrolla por Calatañazor, el sabinar y la Fuentona de Muriel; la Laguna Negra y Vinuesa; el cañón del Río Lobos y la ascensión a los picos de Urbión y Moncayo.

Los monólogos de la Chistera siguen poniendo sobre la mesa el buen humor



Ganadores de la octava edición del concurso de monólogos.

La octava edición del **Concurso de Monólogos** llevó al restaurante La Chistera el buen humor en lo que ya es una cita obligada durante los meses de febrero y marzo. Después de estos años, la cita a la que convoca el establecimiento de la calle Alberca se ha consolidado como uno de los mejores concursos de monólogos, gracias a su transparencia y acogida, tanto de la organización, como del público soriano. Así lo pueden avalar los participantes de ediciones anteriores. El atractivo de dicho concurso, consiste en representar los textos que resultan

ganadores en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia, además de los respectivos reconocimientos. La final del público se celebró en el restaurante La Chistera el 17 de abril, en la que participaron Aroa Berrozpe, José Miguel Martínez, Alberto, Raúl El Massana y Maika Jurado. En la gran gala final celebrada en La Audiencia el 6 de mayo participaron Toni García, Raúl Navareño, Sergio Seca (Susó), Marco Antonio Tortosa y Aroa Berrozpe, fue presentada por el prestigioso mago Jorge Blass y triunfó como gran ganador de esta edición Marco Antonio Tortosa.



HOTEL LEONOR
CENTRO
Plaza Ramón y Cajal, 5 - Soria
Tel. 975 23 93 03



HOTELES LEONOR



Carta - Menú - Grupos

Deguste en nuestros restaurantes las especialidades sorianas.

www.hotel-leonor.com



HOTEL LEONOR
MIRÓN
Paseo de El Mirón s/n - Soria
Tel. 975 22 02 50

16/CONVENIOS FIRMADOS POR ASOHTUR

A continuación, resumimos los diferentes Convenios, firmados por ASOHTUR con diversas empresas que reportarán los más variados beneficios a los asociados, con algunas de las principales ofertas.

Convenios firmados por ASOHTUR

CONVENIO CON LA SOCIEDAD GENERAL DE AUTORES Y EDITORES (SGAE)



Reducción de las tarifas con respecto al año pasado, contemplado en tres categorías.

- Restauración, bares y similares
- Bares especiales
- Banquetes

Este Convenio supone descuentos especiales para todos los asociados por la utilización por cualquier

medio de las obras que la SGAE representa.

Tarifa única se ha modificado el sistema de tarifas para todos los asociados a este acuerdo para todos y cada uno de los canales utilizados (TV, DVD, radio o equipo de sonido). Los descuentos alcanzan hasta el 70 % de reducción de las tarifas con respecto al año pasado.



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE HOTELES Y ALQJAMIENTOS
TURÍSTICOS

Merced al acuerdo existente entre CEHAT y la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE) que regula el pago de derechos de autor en los ho-

teles, el empresario hotelero podrá bonificarse de importantes descuentos sobre las tarifas oficiales del 2009.

ACUERDO CEHAT-CEPSA



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE HOTELES Y ALQJAMIENTOS
TURÍSTICOS



Este acuerdo reduce costes a los establecimientos asociados que consuman Gasóleo C.

Condiciones del acuerdo

A través de este acuerdo los establecimientos asociados que así lo deseen podrán beneficiarse de un descuento en su consumo de GASOLEO C.

Para pedidos:

- De 1.500 litros a 10.000 litros: 0,1345 €/litro de descuento.
- De 10.001 litros en adelante: 0,1360 €/litro de descuento.

El pedido mínimo se ha rebajado, en el nuevo acuerdo, a 1.500 litros, para lo que será necesario disponer de un depósito de al menos 2.000 litros.

CONVENIO DE COLABORACIÓN CEHAT - VODAFONE



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE HOTELES Y ALQJAMIENTOS
TURÍSTICOS



- 50 % de dto. inicial los 6 primeros meses a nuevos clientes.
- 30 % de dto. indefinido.
- Descuentos especiales y exclusivos por pertenecer a CEHAT, tanto en las comunicaciones móviles como fijas.
- Productos y servicios innovadores y para hacer más sencillo el trabajo de los asociados, como Oficina Vodafone.
- Asesoramiento personalizado a todos los asociados a CEHAT, que garantiza la mejor propuesta que cubra sus necesidades.

La solución Oficina Vodafone, por la que la telefonía fija se sustituye por móvil, se adapta a cualquier tipo de empresa, integra todas las comunicaciones e incorpora en el teléfono móvil funcionalidades y tarifas tradicionalmente asociadas al teléfono fijo, como servicios de centralita. De esta forma, Vodafone España pone a disposición de los clientes una solución integral que cubre todas las necesidades de comunicación. Así, podrán disfrutar de todos los servicios, en todo momento, desde cualquier lugar o dispositivo, sin necesidad de tener que gestionar tecnología e infraestructura compleja.

CONVENIO CON AUTODISCO, S.A.



La Red de Establecimientos FIRST STOP se pone a disposición de los miembros de la Agrupación, donde podrá dirigirse para realizar lo que su vehículo necesite. Las ofertas más destacadas del Acuerdo firmado entre Autodisco, S.A. y Asohtur son:

Oferta de Neumáticos (Turismos y 4x4):

- Bridgestone 30% Dto.
- Firestone 40% Dto.
- Dayton 25% Dto.
- Montaje Gratis

- Equilibrado y Válvula 5,95.€
- Alineación 25,00 €

Oferta Para Otros Productos:

- Escobillas limpiaparabrisas+Anticongelante 10% Dto.
- Filtros 40% Dto.
- Pastillas de freno 35% Dto.
- Iluminación 20% Dto.
- Amortiguadores y baterías 30% Dto.
- Discos de freno 25% Dto.

CONVENIO SAINZ Y GOURMET



SAINZ Y GOURMET ha firmado con ASOHTUR, distribuidor para Soria y provincia de Destilería Manuel Acha, S.A. Desde 1831, Destilerías Manuel Acha, S.A. se ha dedicado a la destilación de aguardientes y licores de forma tradicional, guardando celosamente sus recetas y métodos de elaboración. Cinco generaciones han pasado desde entonces y hoy esta histórica fábrica ubicada en Amurrio (Alava) continúa elaborando los productos según métodos heredados por los ante-

pasados. El resultado es una gama de productos tales como Pacharanes, Orujos; Cremas, Licores de última generación como Whiski caramelo; Vodka caramelo, Ron caramelo y un largo etc. Todos ellos de muy alta calidad. Por todo ello, Destilerías Manuel Acha, S.A. de la mano de su distribuidor para la provincia de Soria, SAINZ Y GOURMET, S.L. ofrecerá condiciones ventajosas a los socios y miembros de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

CONVENIO CON LABSOR 96



La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y LABSOR 96, S.L. han firmado un Acuerdo de Colaboración para la Gestión Integral en Seguridad Alimentaria de los establecimientos hosteleros con el fin de adaptar e incorporar a las empresas asociadas los requisitos higiénico-sanitarios que se les exige la normativa. Los objetivos que se persiguen con este acuerdo

son, entre otros:

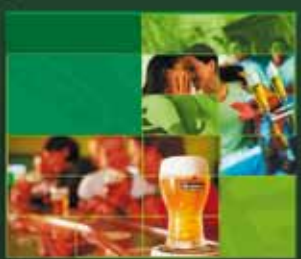
- Conseguir que los alimentos elaborados tengan las máximas
- Garantías de higiene.
- Adecuar las empresas hosteleras a la normativa en Seguridad.
- Alimentaria.
- Mejorar la imagen de la misma.

CONVENIO DE COLABORACION FEHR – BBVA



La Federación Española de Hostelería (FEHR) tiene un convenio de colaboración con BBVA por el que ofrece líneas de financiación en condiciones especiales a todos los empresarios autónomos, comercios y empresas representadas en este organismo. Gracias a este acuerdo, más de 350.000

empresas afines al sector de la hostelería y la restauración tienen la posibilidad de acceder a las Líneas ICO y pueden beneficiarse del catálogo de soluciones tanto financieras como no financieras de BBVA.



CONVENIOS CON FOES



Acuerdo entre FOES y Caja Rural

Caja Rural de Soria y la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) han firmado un convenio con el fin de apoyar el comercio minorista de la provincia. A través de este acuerdo, la entidad financiera ofrece condiciones ventajosas a los comercios que empleen el Terminal Punto de Venta (TPV) de la entidad, siempre que el establecimiento sea socio de FOES y Caja Rural

de Soria. Este descuento se aplicará a los comercios que ya dispongan de un TPV de la Caja Rural y a aquellos que lo instalen durante la vigencia del acuerdo. Se trata, en definitiva, de un convenio que cobra una relevancia aún mayor en este momento de incertidumbre económica, en el que acuerdos como éste, que suponen un respaldo al pequeño y mediano empresario, son especialmente necesarios.



Convenio de colaboración con servicios de prevención ajenos

La Prevención de Riesgos Laborales se ha convertido en una pieza clave conexas al desarrollo de la actividad empresarial, razón por la que desde el Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de FOES viene prestando servicios personalizados de asistencia técnica en esta materia. Desde la obligatoriedad legal que tienen la mayor parte de empresas de contratar

un servicio de prevención ajeno, y conociendo el interés y preocupación de los asociados en este tema, FOES ha querido dar un paso más, y ha firmado un CONVENIO DE COLABORACIÓN CON SORIA PREVENCIÓN y con ASISTENCIA INTEGRAL, cuyo objeto es facilitar a nuestras empresas asociadas, unas tarifas económicas más ventajosas en la contratación del citado servicio de prevención ajeno.



CEPSA

Descuento en gasolina: 0,0180 €/l.

Descuento en diesel:

Fijo: 0,0240 €/l.

Adicional: 0,0120 €/l.

(Repostando en Red Colaboradora)

Descuento por consumo:

De 1 a 10.000 l./mes: 0,0060 €/l.

De 10.000 a 50.000 l./mes : 0,0090 €/l.

Más de 50.000 l./mes: 0,0120 €/l.

SOLRED

Descuentos en diesel y gasolina

Descuento fijo: 1,20 cént. €/l.

Descuento adicional: 1,80 cént. €/l. (Repostando en determinadas Estaciones de Servicio Solred)



Convenio suscrito con AVIS

Nuestros Asociados pueden beneficiarse y gozar de tarifas y/o descuentos preferenciales a la hora de hacer una reserva o alquilar un vehículo.



Convenio de protección de datos

Para que las empresas asociadas a FOES puedan cumplir con la obligatoria Ley Orgánica 15/99 de Protección de Datos, desde la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas se han

firmado acuerdos de colaboración con Grupo Millar 2, Prodat y Lex Data. Con estos convenios todos los asociados obtendrán tarifas preferenciales en dicha materia.



Telefonía Móvil

La Federación tiene suscritos Convenios de Colaboración con MOVISTAR Y VODAFONE. La finalidad de estos Convenios es la de ofrecer a todos sus asociados importantes descuentos en su facturación.

Servicio Medido Nacional: descuento 15%
SMS-MoviStar: descuento 30%

Algunas de las principales ventajas económicas con VODAFONE:

Algunas de las principales ventajas económicas con MOVISTAR:

Descuento permanente del 10% en llamadas.
Descuento del 15% en datos.
Descuento de bienvenida de entre el 30% y el 50%.

Telefonía fija

Para adsl existentes:

10% de Descuento en la Cuota Mensual (durante 12 meses)

Para nuevas altas dúo adsl 3 mb:

- Alta GRATIS
- 35% de Descuento en la Cuota mensual (durante 8 meses)
- 50% de Descuento en el Módem Router inalámbrico

Para nuevas altas dúo adsl top (10 mb):

- Alta GRATIS
 - 5% de Descuento en la Cuota mensual (durante 8 meses)
 - GRATIS Módem Router inalámbrico
- PARA NUEVAS ALTAS TRÍO Imagenio (6 MB):**
- Alta: 17 €
 - 5% de Descuento en la Cuota mensual (durante 8 meses)
 - GRATIS Módem Router inalámbrico



Acuerdo colaboración con GESTIONNA

Teniendo en cuenta las últimas novedades legislativas que ha habido en el mercado energético liberalizado así como la variedad y complejidad de ofertas de las distintas compañías eléctricas, FOES ha suscrito un Acuerdo de Colaboración con Gestionna.

¿Quién puede acogerse a dicho Acuerdo?

1. Socios de FOES cuya potencia eléctrica contratada supere 10kw:
 - Que no estén en mercado libre.
 - Que estando en mercado libre, a la hora de renovar su contrato quieran saber qué ofertas existen en el mercado.

¿Cómo puede acogerse a dicho Acuerdo?

1. El socio envía varias facturas al Departamento de Innovación de FOES para que sean analizadas por el asesor de Gestionna.
2. Gestionna realizará un análisis en base a las facturas recibidas.
3. Gestionna emitirá una respuesta al socio con la solución de dicho análisis.
4. Gestionna emitirá mediante correo postal o mail al socio la documentación contractual para su cumplimentación y Firma.
5. Gestionna se encarga de realizar la gestión con la compañía eléctrica elegida.

CONVENIOS CON FOES

Convenio de colaboración de seguros médicos privados

FOES tiene suscritos dos Convenios de Colaboración para contratar seguros médicos privados. Uno de ellos es con ASISA, por medio del cual se ofrece a todos los asociados condiciones y tarifas más ventajosas. El otro es con la CLÍNICA

UNIVERSITARIA DE NAVARRA a través de ACUNSA que, igualmente, ofrece condiciones ventajosas, además de un oferta exclusiva 2 x1 para aquellos que contraten el seguro antes del 15 de enero del 2010.


Convenio con DKV seguros

FOES ha suscrito un convenio de colaboración por el que sus asociados podrán acceder a una oferta de baja por enfermedad y/o accidente en condiciones muy ventajosas.

enfermedad o accidente obligasen a paralizar su actividad

- Presentando la baja de la Seguridad Social cobrará desde el primer día, y hasta la fecha del alta, dentro de los 24 meses.

- Con DKV Renta Total 24 se garantizan unos ingresos mensuales para que los asociados puedan mantener su nivel de vida en caso de que una


Convenio de colaboración con CTELEC

FOES ha suscrito un convenio de colaboración en materia de seguridad con CTELEC, empresa soriana homologada, por medio del cual ofrece a todos sus asociados condiciones y tarifas más ventajosas en la contratación de sus servicios de sistemas de seguridad.

- Destaca el servicio RESICUR, Plan de Renovación Sistema de Seguridad sin Obras, integrado por panel de control, volumétricos, teclado, instalación, programación y puesta en marcha, conexión a Central Receptora de Alarmas y revisión anual preventiva.

- 10% descuento adicional en todos los productos que CTELEC comercializa.


Convenio de colaboración con iberinform

Con la finalidad de ofrecer tarifas económicas más ventajosas y condiciones exclusivas a sus asociados, FOES ha suscrito un Acuerdo de Colaboración con Iberinform, empresa especializada en la elaboración de información comercial, financiera y bases de datos de marketing, con más de 30 años de experiencia gestionando y tratando este tipo de datos.

Así los asociados a FOES podrán obtener informes de empresas relativos a rating de rentabilidad, solvencia y morosidad, opinión de crédito, cuentas anuales y memoria, administradores y vinculaciones, incidencias de pago, etc... con descuentos muy ventajosos de hasta un 45 % sobre las tarifas oficiales.


Acuerdo destrucción papel confidencial con gescontainer

FOES ha firmado un nuevo Acuerdo de Colaboración, en esta ocasión con la empresa Gescontainer, S.L., para que todas las empresas asociadas a FOES puedan obtener el máximo beneficio en la prestación de los servicios en la Destrucción de Documentos Confidenciales (papel, cd, diskettes,.....).

- Servicio Regular de Destrucción in situ de Documentos Confidenciales
- Servicio Puntual de Limpieza de Archivos Históricos
- Servicios de Reciclaje

Con descuentos del 10% por pertenecer a FOES, las empresas podrán cumplir con parte de la legislación en materia de Medioambiente y con la Ley de Protección de Datos; además se les entregará certificado de garantía de destrucción y certificado de reciclaje.

Gescontainer ofrece tres tipos diferenciados de servicios:

Como en todos los convenios que FOES tienen firmados, para que nuestras empresas asociadas puedan beneficiarse, es necesario que nos envíen el formato de adhesión que podrán solicitar en nuestras oficinas; ya que sin la firma de FOES no tendrá validez dicho convenio.

Para más información puede contactar bien por teléfono (975 233 222), bien por e-mail (foes@foes.es) o bien personalmente en FOES (C/ Vicente Tutor, 6 - 4ª Planta).



TODO UN MUNDO DE SEGURIDAD

Tlf: 902 305 060

www.reysan.com

Los hosteleros explican su oposición a la prohibición total de la nueva ley antitabaco

José María Rubio, presidente de FEHR, comparece en el Senado



José María Rubio y Agustín Almodóbar.

El presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR), José María Rubio, compareció en la Comisión de Industria, Turismo y Comercio en el Senado a instancia del portavoz de Turismo del Grupo Popular, Agustín Almodóbar, para transmitir la posición de la FEHR ante la posible modificación de la ley antitabaco. José María Rubio basó su argumentación en tres premisas fundamentales que parten de la posición de los hosteleros en contra del tabaco y a favor del tabaquismo, si bien se considera buena la ley actual, basándose la oposición del sector a la prohibición total en argumentos estrictamente económicos. Las pérdidas en hostelería se producirían porque en una parte importante de la clientela (en torno a un 40% - 45%) el consumo de productos hosteleros está vinculado a la actividad social y al consumo de tabaco. Y una prohibición total conllevaría una menor demanda con la consiguiente caída de ventas. Asimismo Rubio se refirió a la polémica existente sobre la venta de tabaco en los establecimientos hosteleros, que no es negocio para el hostelero, ya que se tendrían que vender 1.000 cajetillas para obtener un margen bruto de 150 euros, venta inalcanzable en un mes para la inmensa mayoría de microempresas de bares. Por último el responsable aclaró que la actual ley antitabaco no es tan excepcional en la Unión Europea como se está dando a entender, ya que hasta

enero de 2010 sólo en Irlanda existía una prohibición total sin ningún tipo de excepciones, país al que desde esta fecha se incorporó Chipre.

Los datos económicos de Irlanda apoyan los argumentos de FEHR de que la prohibición total supondría la ruina para un gran número de pequeñas y medianas empresas, que se verían obligadas al cierre. En 2004 se impuso la prohibición de fumar en todos los establecimientos de hostelería irlandeses y, según los datos oficiales de la Oficina Central de Estadística de ese país, entre 2004 y 2007, en un ciclo económico expansivo, el país perdió el 24 % de sus bares y el 8 % de sus restaurantes. Estos datos de Irlanda, donde existe un bar por cada 700 habitantes, podrían ser demoledoras para España, donde existe un bar por cada 171 habitantes.

El presidente de FEHR hizo hincapié en el mal momento que atraviesa el sector en la actualidad, que no podría soportar una nueva caída en las ventas. Según datos del Instituto Nacional de Estadística, la cifra de negocios (volumen de ventas) del sector de restauración, a lo largo de 2009, ha sufrido una caída media del 7,5 % con relación al año 2008, en el que, a su vez, se registró una caída media del 2,5% con relación a 2007. Esto significa una tasa acumulada de caída de ventas del 10% en el conjunto del sector de restauración, que alcanza hasta el 25% en los casos de los pequeños establecimientos.

El presidente de los hosteleros finalizó su comparecencia mostrando su espíritu de colaboración con el Ministerio de Sanidad, como ya se hizo en el 2006, coincidiendo con la entrada en vigor la vigente ley, FEHR firmó un convenio de colaboración con el Ministerio de Sanidad para difundir el conocimiento de la ley en el sector, facilitar su implantación e incentivar a los establecimientos a ir más allá de la ley voluntariamente, declarándose espacios sin humo.

Falsos mitos sobre el tabaco en la hostelería

1º Contexto UE

El mito dice que la Unión Europea obliga a que en 2012 todos los países tengan prohibido fumar en espacios públicos. La realidad es que el 30 de noviembre del año pasado el Consejo aprobó una recomendación para la aplicación de las medidas acordadas en la Organización Mundial de la Salud. La recomendación no es vinculante. Otro mito dice que en todos los países de la UE está totalmente prohibido fumar en la hostelería, cuando lo cierto es que sólo Irlanda existe una prohibición como la que Sanidad quiere imponer en España. El resto de países tienen normativas con matices.

2º Impacto económico

El mito dice que en los países donde ha llegado la prohibición total no se ha producido ningún perjuicio para la hostelería. La verdad es que esto provocará grandes perjuicios. Irlanda ha perdido el 24% de sus bares; en Croacia la situación ha hecho que el Gobierno de marcha atrás. Otra falsa creencia es que la prohibición no tiene un coste económico para la hostelería y que siempre se puede seguir vendiendo tabaco. La realidad es que la venta de tabaco no es negocio para la hostelería, ya que se tendrían que vender 1.000 cajetillas para obtener un margen bruto de 150 euros.

3º Respaldo social

Hay informaciones que hablan de que el 70% de los ciudadanos respalda la prohibición total. Sin embargo, la última encuesta publicará en enero en el diario El País rebaja el apoyo al 56%. Además, las encuestas de los ciudadanos están condicionadas porque creen que la prohibición es vigente en toda Europa. Por último, el mito dice que hay que cambiar la ley porque no se cumple en la mayoría de los establecimientos. La realidad es que la mayoría de los empresarios sí cumple la ley (si se fuma en la mayoría de los establecimientos pequeños es porque así lo permite la ley). El incumplimiento de unos pocos no debe servir para generalizar.

Ley del ruido

La Ley del 5/2009 del ruido de Castilla y León, entró en vigor el pasado mes de agosto del 2009

Esta Ley afecta a todo tipo de **empresas** o actividades que tengan algún tipo de foco sonoro y que potencialmente puedan causar molestias, riesgo o daño a las personas o al medio ambiente por ruido y/o vibraciones. Uno de los puntos a destacar es la adaptación inmediata de la misma en el caso de cambio de titularidad o modificación de las licencias o autorizaciones administrativas. En cuanto a las empresas y actividades ya existentes se establece un plazo máximo de tres años para adaptarse a su cumplimiento.

La aplicación de esta Ley está generando controversia en los distintos Ayuntamientos a la hora de su interpretación, no sólo en Soria, sino en toda la Comunidad de Castilla y León.

Ante esta situación, tanto ASOHTUR como la Federación Castellano Leonesa de Empresarios de Hostelería están trabajando para que la aplicación de la Ley sea homogénea en toda la provincia y que desde la Junta de



Castilla y León se establezcan unos criterios claros para el sector hostelero de la Comunidad.

Se han mantenido varias reuniones con los técnicos municipales del Ayuntamiento de Soria, con los servicios técnicos de calidad ambiental de la Junta de Castilla y León de Valladolid y se está trabajando a través de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería para concretar la aplicación de esta Ley al sector hostelero.

Desde ASOHTUR confiamos en que la redacción del Decreto que desarrolle la Ley clarifique las controversias y los problemas que esta Ley está causando en el sector hostelero de la Comunidad.



Distribuidor para
Soria y provincia

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



www.malvasia.com.es



Ordenanza de drogodependencia

El pasado mes de marzo se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia la aprobación inicial de la Ordenanza Municipal de Drogodependencias para el desarrollo de la Ley de prevención, asistencia e integración social de drogodependientes de Castilla y León

El pasado mes de marzo se publicó en el Boletín Oficial de la Provincia la aprobación inicial de la Ordenanza Municipal de Drogodependencias para el desarrollo de la Ley de prevención, asistencia e integración social de drogodependientes de Castilla y León. Esta Ordenanza implica a todos los establecimientos que suministran y venden bebidas alcohólicas y por tanto a nuestro sector.

Por ello y tras haber valorado la articulación de la misma, esta Agrupación, con el apoyo de FOES, ha considerado oportuno presentar una serie de alegaciones al objeto de que sean atendidas por la Corporación Municipal e incorporadas a la mencionada Ordenanza. Entre otros, Asohtur plantea la eliminación de uno de los apartados del artículo que hace referencia a la distancia entre establecimientos, y que viene a decir que la distancia mínima regulada en el este

artículo (25 metros entre los extremos físicos más próximos, interiores o exteriores) será aplicable también a las ampliaciones y reformas que se lleven a cabo sobre actividades o establecimientos ya existentes con permiso para la venta y consumo inmediato de bebidas alcohólicas o a los supuestos de transmisiones de licencias

En cuanto a los artículos que regulan, por un lado, la prohibición de suministro y consumo de bebidas alcohólicas en la vía pública y por otro, el que regula la venta y consumo de bebidas alcohólicas en la vía pública, que trasladan al establecimiento la responsabilidad de una actuación de los propios clientes, cuando deciden sacar las bebidas alcohólicas a la vía pública, ASOHTUR entiende que es un acto libre del cliente, sobre el que el hostelero no tiene capacidad de actuar, salvo informar de la prohibición de beber en la vía pública y de la obligatoriedad

de hacerlo dentro del local. Por ello se solicita sea excluido este punto.

Otro de los puntos que se considera susceptible de corrección por impreciso y que puede dar lugar a problemas de interpretación, es el que recoge el artículo sobre limitaciones a la promoción de bebidas alcohólicas. En cuanto a la articulación sobre sanciones, ASOHTUR ha cursado igualmente alegaciones por considerar desproporcionadas alguna de las cuantías.

Tanto estas alegaciones como otras han sido debatidas con la Concejalía de Bienestar Social. Después de presentadas estas alegaciones y debatidas con la Concejalía de Bienestar Social, ASOHTUR está a la espera de ser informada sobre los puntos alegados que se van a incorporar a esta Ordenanza antes de su publicación definitiva.

GRUPO



UN SELLO
INCONFUNDIBLE
EN CALIDAD

Grupo Villar es un referente en Alimentación y, hoy en día, una marca reconocida y de prestigio dentro de su sector. Una compañía orientada a satisfacer las necesidades de sus clientes y preocupada por ofrecer la máxima calidad y variedad de productos derivados del cerdo blanco e ibérico a todas las familias.

Nuestro aval de liderazgo nos permite en la actualidad seguir investigando de forma continua en nuevos productos y formatos adaptados a los hábitos de consumo de las familias actuales: jamones y paletas ibéricas con D.O. "Dehesa de Extremadura", jamones y paletas Bodega en piezas y "semideshuesados" y una amplia gama de loncheados y productos en formatos específicos para libre servicio y canales especialistas de Food Service.

Un compromiso con la calidad para continuar ofreciendo lo mejor a todos nuestros consumidores, manteniendo un perfecto equilibrio entre tradición e innovación.



INDUSTRIAS CÁRNICAS VILLAR, S.A.
Ctra. Madrid Km. 221, 42191 Los Rábanos-SORIA (ESPAÑA)
Tlf: +34 975 220 300 Fax: +34 975 220 376
comercial@icvillar.es

www.icvillar.es
www.saboresdeladehesa.com



23/ LA RUTA

José Luis Bravo

Cuando viajamos al lejano sureste, tenemos la impresión de que, al otro lado del río Jalón cambiamos de provincia, nos vamos a otra tierra. Pero seguimos en Soria, en una remota comarca que se adentra en la vecina Guadalajara y alberga pueblos con nombres tan sonoros como Chaorna, Montuenga, Judes o Iruecha.

Un vistazo al remoto y sorprendente sur

Encinares, torreones y... una laguna caprichosa



Somaén. Posada de Santa Quiteria.

Cuando viajamos al lejano sureste, tenemos la impresión de que, al otro lado del río Jalón cambiamos de provincia, nos vamos a otra tierra. Pero seguimos en Soria, en una remota comarca que se adentra en la vecina Guadalajara y alberga pueblos con nombres tan sonoros como Chaorna, Montuenga, Judes o Iruecha.

Quien no conozca estos lugares podría pensar que estamos en una

comarca yerma, en una continuación de los secarrales que rodean Arcos de Jalón. Error. La sierra de Solorio está cuajada de espesos encinares y alberga valles y barrancos de notable encanto, e incluso lagunas como la de Judes, la mayor de su especie en la provincia de Soria... y la más curiosa. Luego les contaremos porqué. Vamos a recorrer la zona en orden, pasando por Medinaceli y Arcos de Jalón.

Primero un pueblo reconstruido

Entre Medinaceli y Arcos de Jalón, viajando por la antigua carretera nacional II, debemos parar en Somaén. Es un magnífico ejemplo de recuperación de un pueblo aplicando técnicas de construcción tradicional pero sin renunciar al confort que requiere la vida moderna. Quizá el antiguo castillo es el ejemplo más claro. Hoy es una hospedería de gran encanto, la Posada de Santa Quiteria. Calles empedradas, muros de piedra, vigas de madera y flores por todas partes... componen el paisaje urbano de esta localidad ubicada en la ladera de una estrecha garganta fluvial que tiene que compartir con la carretera, el río y la vía férrea.

Y luego un viejo castillo

Seguimos hacia Arcos y cerca de allí, hacia el sur y visible casi desde todas partes, se yergue el castillo de Montuenga, una de las fortalezas destinadas a controlar el paso por el valle



Mataso

20° Aniversario

1990 - 2010





Montuenga.



Montuenga.

del Jalón. Su construcción de mampostería y sillar en las esquinas data del final de una Edad Media en la que Aragón y Castilla andaban a la greña y los territorios rayanos precisaban de eficaces defensas. Como casi todos los de Soria es una ruina, pero está más o menos consolidada. Es de planta irregular adaptada al cerrillo en el que se levanta a cuyos pies está la localidad de Montuenga. Sorprende, pese a la escasa altura en la que se ubica, la espectacular vista que ofrece. Dejamos

esta fortaleza y nos adentramos en el valle que conduce a Iruеча.

Chaorna. Un pueblo colgado en su barranco

Queda a un lado Aguilar de Montuenga y cruzamos la vía del Ave por un túnel. Una sinuosa y estrecha calzada nos sorprende con la presencia, de sopetón, tras una curva, de la localidad de Chaorna, colgada en un escarpado barranco al abrigo de todos los vientos, luce también un pequeño

torreón, en equilibrio precario, que la remata por alto. Calles estrechísimas y sinuosas nos conducen hasta él y al disfrute de la panorámica que ofrece desde lo alto este angosto cañoncito. El pueblo está atravesado por un arroyo de aguas cristalinas y tiene una curiosa fuente decorada con piedra toba posiblemente por algún artista local. Aguas arriba de la fuente y el arroyo rematan un paisaje que se abre hacia Judes, feraces huertos dispuestos en terrazas.

"llévate, llévalas" MANTEQUILLA DE SORIA con Denominación de Origen Protegida

Cañada Real





Chaorna.



Laguna de Judes.

Y por fin la singular laguna

Es una laguna endorreica. Dicho de manera más simple, mana desde su punto más bajo y se va llenando a medida que lo hace el acuífero del que se nutre.

Pero eso no pasa todos los años. Ni mucho menos. Pero este año sí.

Ahí está y sigue subiendo. Es curiosa porque brota, como bien saben los lugareños, un par de meses después de las nieves y las lluvias de los inviernos abundantes en precipitación.

Dicen que sus aguas vienen de muy lejos. Por lo visto es verdad. Aprovechen la ocasión este año. A esta la-

guna de aguas transparentes se llega por un camino, en aceptable estado, que se toma doscientos metros antes de llegar al pueblo de Judes a la derecha. Un poste con la indicación de una ruta senderista que lleva a Layna nos da la pista para no perdernos.



RAZA
DUROC



**CONOCER LA RAZA DUROC
ES CONOCER LA DIFERENCIA**

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



Distribuidor para Soria:
Comercial Jamones Alonso, S.L.
Tfno. 976 64 51 98
www.cjalonso.com



26/HOSTELERÍA Y COCINA

Juan Carlos Benito



La salmonelosis no es exclusiva de las aves y los huevos. La llegada del verano, con temperaturas elevadas, favorece la aparición de infecciones provocadas por microorganismos del género *Salmonella*. Se trata de un tipo de infección producida por la ingestión de alimentos o aguas contaminadas y que se caracteriza por producir diarrea, fiebre y dolores abdominales, acompañados, en ocasiones, de dolor de cabeza y vómitos.

La salmonelosis en verano

La familia de la salmonella es una familia amplia, que incluye varios tipos diferentes de bacterias. El microorganismo penetra por la vía digestiva, por la boca, y puede llegar al intestino. La acidez del estómago actúa como barrera para algunos microorganismos; por lo tanto, son más vulnerables las personas que secretan poco ácido en el estómago o que toman antiácidos. Cuando la bacteria llega al intestino y sobrevive es cuando ataca a su revestimiento y produce la diarrea, que puede oscilar de leve a severa, en función del tipo de salmonella de que se trate y del número de bacterias que alcancen a este órgano. El período de incubación oscila entre 6 y 72 horas.

La mayoría de los casos de salmonelosis ocurren en los meses de verano, y su incidencia es mayor en bebés y niños. Los alimentos que pueden estar contaminados son habitualmente alimentos de origen animal, e incluyen todas las carnes, huevos, pescados o mariscos crudos o poco cocidos, además de la leche no pasteurizada y los derivados de la leche. Sin embargo, todos los alimentos, incluyendo los vegetales, pueden contaminarse. Para prevenirlo, es importante saber que las altas temperaturas eliminan com-

pletamente el microbio; es decir, un alimento bien cocinado no puede tener salmonella, aunque sí puede contaminarse una vez cocinado al ser tocado por manos o utensilios contaminados.

Una persona que haya pasado una salmonelosis se convierte en portadora de los gérmenes de la salmonella durante un período que puede oscilar entre unos cuantos días y varios meses. Dicha persona infectada puede transmitir la bacteria por no lavarse las manos después de ir al lavabo y manipular alimentos que se consumirán sin cocinar. Por eso es tan importante extremar las medidas higiénicas después de evacuar.

El tratamiento consiste en reponer los líquidos y electrolitos perdidos por la diarrea –ingiriendo, por ejemplo, suero de rehidratación, y evitando así el riesgo mayor, que es la deshidratación—. En adultos sin otros problemas de salud, los síntomas se alivian entre los 4 y los 7 días y no requieren, en general, otro tratamiento que la reposición de líquidos y una dieta astringente. Los antidiarreicos, en este caso, están desaconsejados, ya que podrían prolongar el proceso infeccioso. Y, si la infección se propaga, puede ser necesario el uso de antibió-

ticos, llegando en algunos casos a ser necesaria la hospitalización.

Es imprescindible la asistencia médica en el caso de los bebés, las personas de edad o los pacientes con el sistema inmunitario deprimido. Asimismo, las personas que toman diuréticos deben consultar con un profesional.

Por último, cabe señalar que no sólo la comida puede estar contaminada: también las aves (pollos, patos...) y algunos otros animales como tortugas, lagartos o serpientes pueden ser portadores de salmonella, así que es aconsejable utilizar guantes y/o lavarse bien las manos después de haberlos tocado.

Consejos:

Hay que lavarse bien las manos antes y después de la preparación de comidas y de tocar animales domésticos, y después de ir al lavabo.

Se deben lavar con agua potable los vegetales y frutas que tengan que consumirse crudos.

Se recomienda consumir todo tipo de carnes bien cocinadas, así como los huevos, y evitar los derivados del huevo crudo como las mayonesas caseras.

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

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



**Distribuciones
Palacios, S.A.**



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

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



Los productos de Grupo Villar, protagonistas de Canal Cocina

La firma soriana moderniza su oferta para ser más atractiva al consumidor



Desde el pasado mes de mayo los productos cárnicos Villar vuelven a ser protagonistas en televisión, ya que desde entonces hasta el mes de noviembre tendrá una presencia continuada e importante en el programa 'Cocinamos contigo' de Canal Cocina, que llega a más de tres millones y medio de hogares, alcanzando a más de 10,5 millones de personas.

'Cocinamos contigo' está conducido por el prestigioso chef y profesor de cocina Sergio Fernández, que sale a la calle con sus cámaras para descubrir los secretos de cocina de los españoles. Estos cuentan sus recetas y, a continuación, son puestas en práctica por Sergio, que aporta sus sabios consejos y sus pequeños 'toques maestros'. Los productos Villar, y especialmente sus jamones, serán los ingredientes de lujo de una serie de recetas que se emitieron durante cuatro programas entre los meses de mayo y junio y, en su formato 'Receta Express', durante los cinco meses siguientes hasta Noviembre de 2010. De esta manera, Grupo Villar continúa apostando por los formatos publicitarios de gran difusión e invirtiendo en acciones especiales de marketing y publicidad. Del mismo modo, está presente en los lineales de las principales cadenas de distribución, mejorando aun más el alto grado de conocimiento de su marca por parte del consumidor final.

Oferta atractiva y moderna

Por otra parte, esta industria soriana, fiel a su compromiso de ofrecer productos y formatos adaptados a los hábitos de consumo actuales, ha incorporado nuevas presentaciones a su ya extensa gama de productos derivados

del cerdo blanco e ibérico. La marca Villar, presente ya en la mayor parte de la distribución, ha sabido adaptarse a la cada día más 'frenética' actividad del lineal y a un mercado cada vez más competitivo, ofreciendo productos innovadores, notorios y de compra necesaria, incrementan la rotación de éstos en el punto de venta. Loncheados al plato, eurolonchas, taco de lomo peso fijo, chorizo y salchichón de primera en formato 500 grs., chorizo y salchichón extra en pieza de 280 grs., chorizo casero natural en formato 400 grs, tacos de jamón blanco e ibérico o un lote de embutidos de 1 kg., son algunos de los ejemplos de nuevos productos que Grupo Villar ofrece a todos sus clientes. Productos que aportan valor añadido a la categoría de elaborados cárnicos y que dinamizan de forma notable las ventas, ya que permiten al consumidor localizarlos fácilmente en el lineal gracias a su atractivo packaging que aporta diferenciación y visibilidad a la marca. Grupo Villar continúa ampliando su portafolio de referencias, ofreciendo como siempre una alimentación sana para toda la familia y garantizando los parámetros de sabor, autenticidad y calidad en todos sus productos, marcados con el inconfundible sello de calidad de la marca Villar.

¿Todavía
sin Aire Acondicionado?
Ven a Vernos



Aire Acondicionado y
Calefacción en un solo aparato



COMERCIAL
CORFRI
Refrigeración  Climatización



AIRE ACONDICIONADO
MAQUINARIA FRIGORÍFICA INDUSTRIAL
MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN
ASESORAMOS, PLANIFICAMOS,
MONTAMOS, Y REPARAMOS

C/ Albacete 27, Soria - Tlfno. 975122122

¿Que Necesitas?
Equipamos tu Negocio





Santiago de Compostela acogió el X Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles agrupados en al CEHAT

Santiago de Compostela acogió entre los días 19 y 22 de mayo el X Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles, una cita que reunió a los principales agentes del sector a nivel nacional y en la cual se dio un especial protagonismo al aspecto económico y financiero de la actividad. Así lo explicó el presidente de la Confederación Española de Hoteles, Juan Molas, quien destacó la importancia de que este congreso, que trató de ser "no muy técnico". "Hemos atravesado un año 2009 con altibajos muy profundos, pero con mucho trabajo hemos conseguido pasar con un aprobado

justito", explicó Molas. Así, el encuentro se estructuró con cuatro mesas de debate y una conferencia magistral de cierre, en las cuales se dio protagonismo al ámbito económico del sector. En concreto, la cita comenzó el 19 de mayo con la recepción de los participantes y el día 20 se inició el trabajo con una mesa redonda a las 9.30 horas, Nuevos modelos de gestión hotelera, en la que participó la presidenta de Sercotel, Marisol Trujó; el presidente de Advent, Jaime Carvajal; el presidente de Mercapital, Javier Loizafa, y el presidente del Gremi de Hotels de Barcelona, Jordi Clos. El viernes día 21 se abrió con el foro de debate sobre Marketing interno, comunicación, publicidad y talento empresarial, a cargo del presidente de Barna Consulting Group, Cosimo Chiesa; el presidente de Bassat&Ogilvy, Luis Bassat y el director general de Comunicación e Imagen Corporativa de Acciona, Pío Cabanillas. Finalmente, la última mesa redonda versó sobre La financiación para el sector hotelero en la coyuntura actual, sobre lo que debatieron un representante de una entidad bancaria, un representante del Ministerio de Economía, el portavoz de Economía del PP, Cristóbal Montoro; y la directora de Planet Cluster, África Palau.

Agradecimiento del presidente

Una vez concluido el Congreso, el presidente Juan Molas ha querido agradecer la participación y el esfuerzo de todos los congresistas que han contribuido al éxito de estas jornadas. La cita bianual, según Molas, refleja la unidad del sector y representa una plataforma inmejorable para trabajar conjuntamente frente a los desafíos que tiene por delante la actividad. El Congreso de este año se ha consolidado como un punto de encuentro y debate del que se puede extraer instrumentos altamente provechosos y fructíferos para analizar la compleja situación actual y descubrir soluciones para el futuro del sector, subraya Molas. Las ponencias programadas en este Congreso, que iban más allá de la casuística propia del sector hotelero, han permitido una visión económica amplia y general que facilita la extracción de lecciones cuya aplicación renovará la actividad. Pero no sólo las ponencias y conferencias han demostrado un alto nivel, sino que también las intervenciones y preguntas de los congresistas han propiciado una participación activa para superar los retos a los que se enfrenta la agrupación. "Es por esto que desde la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos estamos convencidos de que el sector hotelero posee un tejido empresarial sólido y coherente que, a través de su trabajo y esfuerzo, podrá iniciar pronto el camino de la recuperación y que reforzará el posicionamiento actual del turismo como uno de los motores de la economía española", ha subrayado.



FEHR edita un manual de las buenas prácticas en hostelería

El objetivo es incrementar la calidad en beneficio del bienestar del cliente

La Federación Española de Hostelería ha editado un manual de buenas prácticas dirigidas a las empresas para que sean responsables y comprometidas con su entorno que mejoran su relación con el cliente, fidelizándolo y reforzando su posición en el mercado. En primer lugar, se habla de comprometerse con la calidad. De manera más detallada se hace un repaso del negocio. En primer lugar se propone analizar las instalaciones, la ventilación, extracción y temas contra incendios (climatización), así como la higiene y la seguridad. También se aborda el problema del ruido y la prevención de riesgos laborales, horarios comerciales y ley antitabaco. En cuanto a los productos alimenticios, se habla del etiquetado, el registro sanitario de los alimentos y la protección de productos procedentes de fuera de la UE. En cuanto al personal, se habla de la integración social de las personas con discapacidad y la igualdad en el trabajo. Todo esto se resume en un decálogo donde se incluyen también asuntos como el respeto al medio ambiente, eficiencia energética y tratamiento de residuos, utilización de materias primas de calidad o la responsabilidad social, respetando los derechos de los consumidores y vecinos.

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN



PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO
Visite nuestra web: www.refmijd.com

Instalación de aire acondicionado
Nº 1 del Mundo



Aire Acondicionado y Bomba de Calor



Jesús Díez de Miguel, s.l.
Pol. Ind. "Las Casas" calle 11 paro.277
42005 SORIA
975 22 44 52

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Asohtur felicita Juan Molas por su reelección al frente de Cehat

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), tanto sus asociados como la junta directiva, quiere felicitar a Juan Molas por su reelección como presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) por otros tres años en el transcurso de la celebración del último pleno electoral que tuvo lugar en marzo. Asohtur comparte los objetivos de Molas de coordinar la información y el conocimiento para sensibilizar a los hoteleros sobre la necesidad de actuar e invertir en áreas como las de eficiencia energética, nuevas tecnologías y un nuevo modelo de fiscalidad en particular sobre el IVA; esto, sin duda alguna, revertirá en beneficios para el turismo, sector estratégico para la economía española. En el transcurso del mandato de Molas en la confederación están integradas 64 asociaciones, más de 10.000 establecimientos y alrededor de 1.500.000 habitaciones. En el pleno, al que asistieron todas las asociaciones pertenecientes a Cehat, se designó también al nuevo Comité Ejecutivo. Éste estará compuesto por: Carlos Díaz, Joan Gaspart, Antonio Horrach y Fernando Fraile como vicepresidentes; Miguel Mirones como Tesorero; Santiago García-Nieto, Luís García Alarcón, Soledad Díaz, Manuel Otero, José Carlos Escribano, Jesús Gatell, José Fernando Cabrera, Javier García Cuenca, José Luis Ascarza y Felipe Sordo como vocales; y como vocales asesores contará con Josep Graset, Juan Silva, Joan Melis y Francisco Velázquez. El acto fue clausurado por el Secretario de Estado de Turismo, Joan Mesquida, acompañado por el director general de Turespaña, Antonio Bernabé, quienes tras felicitar al presidente por su labor y su reelección, anunciaron la inminente puesta en marcha de la nueva campaña de promoción 'I need Spain'.



Mallorca acogió el XIII Congreso Nacional de Hostelería

La crisis y la prohibición de fumar, temas más candentes

Durante los días 12, 13 y 14 de abril, Palma de Mallorca albergó la gran cita anual de la hostelería española, el congreso nacional, que este año alcanzó su decimotercera edición. 'Somos fuertes, tenemos futuro' fue el lema escogido para un encuentro que llegó con dos temas que preocupan y mucho al sector: la crisis económica y el anuncio de la prohibición total de fumar en establecimientos hosteleros. El encuentro se convirtió en un foro de análisis de estas situaciones para a continuación proponer soluciones que garanticen la supervivencia del sector. 'La hostelería en el contexto económico de España' fue el título de la conferencia inaugural que sirvió para definir e identificar qué momento están viviendo los profesionales. Desde ese momento, durante tres días se sucedió un completo programa de conferencias, mesas redondas y ponencias que ilustraron perfectamente la actualidad del sector. A la cita no faltaron nombres de sobra conocidos como Pedro Subijana, Manuel Robledo, Artemi Nolla o Sebastián Escarrer. En los encuentros destacó la reunión de la Junta Directiva de la ICTE, la de la Comisión de Turismo del Consejo Superior de Cámaras y la Asamblea del Círculo de Restaurantes Centenarios. Además de las reuniones, también hubo un espacio para el divertimento, como la posibilidad de jugar al golf, espectáculos y excursiones. La principal conclusión del encuentro balear es que es necesario que el sector sea una piña para afrontar los vaivenes del futuro inmediato.

**Lo Ves?
Lo Ven.**

Eso es lo Importante

Víctor Hidalgo

Medios y soportes publicitarios

975 21 47 46

www.victorhidalgo.es



COMITÉ EJECUTIVO DE ASOHTUR

Presidente: Ángel Mayor Hernando.
Vicepresidente Primero: Víctor Chicote Gil.
Vicepresidente Ejecutivo: Gil Martínez Soto.
Vicepresidente Económico: Carlos Morales Garijo.
Secretario General: Miguel Soria Ceña.
Alojamientos de Turismo Rural: Javier G. Romera.
Restaurantes: Jesús Ángel Santos García.

Cafeterías, Bares y Similares:
 José Luís Rioja Romero, Carmen Lorenzo Barranco,
 José Antonio Durán Remedios, Silvia Ruiz Cercadillo,
 Félix Hernández Orte.
**Pubs, Discobares, Discotecas
 y Similares:** Ricardo Martínez Borque.



Si aún no está asociado, pero si interesado en los servicios que ASOHTUR pone a disposición de sus socios, puede enviarnos sus datos de contacto y nosotros nos dirigiremos a usted para remitirle información más detallada.

Póngase en contacto con nosotros o recorte y envíe al cupón a:
AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

C/Vicente Tutor 6, 4ª planta, 42001 Soria
 Teléfono 975 233 222, Fax: 975 233 223
 asohtur@asohtur.com - www.asohtur.com
 La cuota de alta es gratis hasta fin de año

Deseo recibir información sobre la AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Nombre _____ Apellidos _____

Establecimiento _____

Tipo Bar Cafetería Restaurante Hospedaje Otro

Dirección _____

Localidad _____

Tfno. _____ e-mail _____

DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA LEY ORGÁNICA 15/1999 DE PROTECCIÓN DE DATOS, AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO (ASOHTUR) INFORMA QUE LOS DATOS PERSONALES FACILITADOS EN EL PRESENTE FORMULARIO SERÁN INCORPORADOS EN UN FICHERO DE CONTACTOS Y SERÁN TRATADOS DE MANERA AUTOMATIZADA. EL REMITENTE DA SU CONSENTIMIENTO PARA SER INCLUIDO EN EL MENCIONADO FICHERO QUE TENDRÁ COMO FINALIDAD INFORMARLE DE LOS PRODUCTOS, SERVICIOS Y ACTIVIDADES DE LA AGRUPACIÓN. SI LO DESHA, PUEDE DIRIGIRSE A ASOHTUR, DOMICILIADA EN LA CALLE VICENTE TUTOR, 6 - 4ª PLANTA - 42001 SORIA CON EL FIN DE EJERCER LOS DERECHOS DE ACCESO, RECTIFICACIÓN, OPACIDAD Y CANCELACIÓN.

ASOHTUR ofrece

- Información del sector
- Asesoramiento individualizado en materia turística
- Promoción en ferias nacionales e internacionales
- Formación sectorial
- Organización de jornadas, seminarios y eventos dirigidos al sector
- Defensa de los intereses del asociado
- Lucha contra el intrusismo profesional
- Proporciona cartelería, hojas de reclamación y listas de precios
- Interlocución con las administraciones
- Negociación del convenio laboral provincial de hostelería
- Hemeroteca
- Desarrollo de proyectos
- Central de compras y servicios
- Central de reservas
- Acuerdos y convenios con tarifas preferenciales para socios
- Participación Institucional e interlocución con administraciones.

ASOHTUR C/Vicente Tutor 6, 4ª planta, 42001 Soria. Teléfono 975 233 222 - asohtur@asohtur.com
 Hostelería y Turismo es una revista abierta a su participación. Si quiere ofrecernos su opinión, sugerir temas que sean de su interés, informarnos de las promociones, jornadas, degustaciones, acciones, etc... que va llevar a cabo en su establecimiento o con sus productos puede contactar con nosotros: asohtur@asohtur.com

Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta



vacuno
 cerdo
 cochinitillo
 cordero
 cabrito
 embutidos
 elaboración propia



Carnicerías en
 C/ Cortes 8 y. C/ Las Casas
 Instalaciones en:

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



La calidad está servida

El rodaballo es uno de los pescados estrella de nuestra gastronomía. Su máxima frescura y la textura de su carne, su sencilla manipulación y sus propiedades nutritivas, lo convierten en un pescado exquisito y fácil de cocinar. Ideal, además, para seguir una dieta sana y equilibrada.

Al horno, a la plancha, guisado, en salsa... El Rodaballo de Crianza admite múltiples preparaciones que nos permiten disfrutarlo fresco, en cualquier momento y época del año. Y a un precio asequible.

Rodaballo de Crianza: la garantía de ser el más fresco.

Rodaballo de Crianza

A calidade está servida

O rodaballo é un dos peixes estrela da nosa gastronomía. A súa máxima frescura e a textura da súa carne, a súa sinxela manipulación e as súas propiedades nutritivas, convérteno nun peixe exquisito e fácil de cociñar. Ideal, ademais, para seguir unha dieta sa e equilibrada.

Ao forno, á prancha, guisado, en salsa... O Rodaballo de Crianza admite múltiples preparacións que nos permiten gozalo fresco, en calquera momento e época do ano. E a un prezo alcanzable.

Rodaballo de Crianza: a garantía de ser o máis fresco.

José Andrés
Cocinero



Asociación
de Productores
de Rodaballo
O.P.P. • 59
aroga@cetga.org



SILENTIUM

De Pura Cepa



CASTILLEJO
DE ROBLEDO

Tfno. 975 355 062

www.bodegascastillejo.com

DISTRIBUIDOR OFICIAL
Tfno. 975 228 507



Ctra. de Castillejo a Langa s/n - Castillejo de Robledo, Soria