

**EL BESO  
DEL NEANDERTAL**  
Roberto Ortega



## 'No' a la comisión

YO es que me pongo en el lugar del PP y entiendo que no vaya a haber una comisión de investigación sobre la CMA. Porque, oye, resulta un engorro ponerte a ello: que si hay que buscar datos, qué si hay que hacer comparecer a gente, que si tal y que si cuál; te metes en el lío y estás pringao medio año, con la de cosas importantes que hay que hacer en estos tiempos. Y es que, además, en el fondo, estas comisiones, en España, no son como las que vemos en la tele que hacen en los EE.UU., todo tan serio, con los comparecientes jurando por Dios que van a decir la verdad y los senadores dándoles caña, y etc. En resumen, que si hay que hacer una comisión, pues se hace, pero que vamos, que va a ser que no va a servir de nada porque ya sabemos cómo va esto, y por lo tanto soltamos el rollo de que lo importante ahora es conseguir que las empresas que dijeron que se iban a instalar en la cosa pues no se echen atrás porque lo del Constitucional (la madre qué los parió) hay que reconocer que da un poco de yuyu, como decían los nativos a Tarzán. Así que lo mejor es hacer como si la cosa no tuviera importancia, como si fuera un asunto menor lo de tener, ahí, en medio mitad del campo, unos edificios carísimos que no vamos a usar nunca. No saquemos las cosas de quicio, damas y caballeros, que los del PSOE son unos tocapelotas y unos exagerados, unos cochinos envidiosos que no se comen una rosca en las elecciones y se agarren a ésto a la desesperada, porque creen qué les va a dar votos. Ilusos, jeje. Nosotros a lo nuestro, que es crear empleo, como estamos haciendo en España toda. Claro que, en la CMA, entre el tiempo que llevamos y lo que nos hemos gastado nos sale cada puesto de trabajo más caro que el caviar.

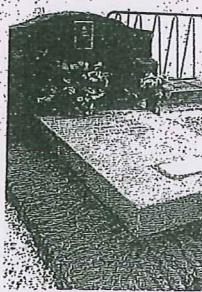
## MAÑANA, CON HERALDO

### Soria, Teruel y Cuenca unen fuerzas ante la UE

**HERALDO DOMINGO** >>> Las tres provincias de la Celtiberia ponen en común sus energías para conseguir ayudas de hasta mil millones de la UE para las regiones más despobladas del territorio nacional.

### Así funciona el 'uRing', un dispositivo que mide emociones

**HERALDO DOMINGO** >>> El mundo del márketing no deja de sorprender. La universidad de Zaragoza ha trabajado en un 'chivato' de las reacciones de una persona ante un estímulo externo.



### Se cumplen 75 años de la muerte de Antonio Machado

**HERALDO DOMINGO** >>> El historiador soriano Manuel Melendo celebra la memoria del poeta Antonio Machado en el 75º aniversario de su muerte, que tuvo lugar en la ciudad de Collioure (Francia).

## La contra

**ASOHTUR** | Las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se celebrarán del 21 al 30 de marzo, en las que un jurado de expertos valorará la utilización de productos de Soria en la elaboración de las recetas, primando calidad y creatividad.

## Nueva cita con la tapa de cuchara

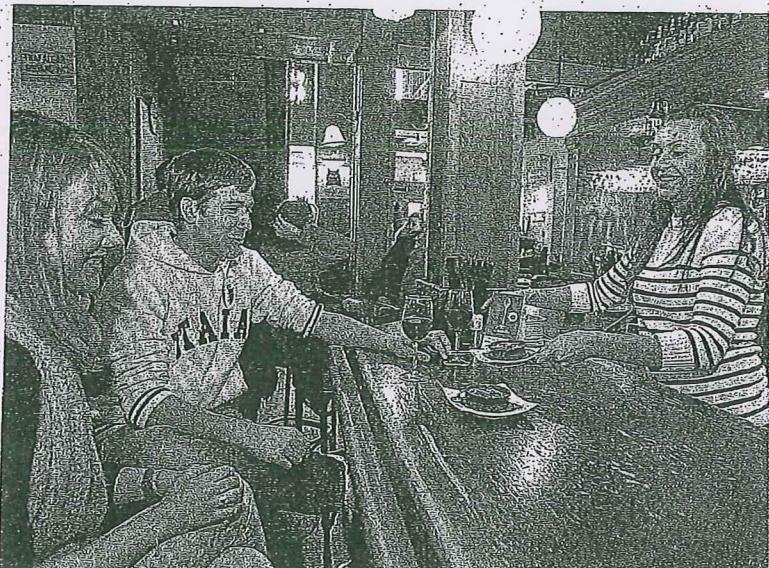
**L**a Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) celebrará la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor del 21 al 30 de marzo así como también el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor.

Como en ediciones anteriores las tapas se servirán en cazuletas de barro, si bien este año como novedad la temática en la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el Tenedor en la denominación de las Jornadas. Así lo venían demandando tanto el público participante como los establecimientos de hostelería que ofrecen dichas tapas.

En este sentido, los establecimientos participantes podrán realizar cualquier tipo de receta, bien sea tradicional o innovadora, siendo la elección del tema y las materias primas totalmente libre. No obstante, y tal como recoge Asohtur en las bases de esta convocatoria, la Agrupación dentro de su filosofía de potenciar y apostar por los recursos autóctonos, ha incluido en dichas bases que el jurado de expertos encargado de otorgar el premio a la Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor valorará en su decisión la utilización en las recetas de productos de Soria.

Mayor creatividad y mayor calidad en las tapas a degustar, si cabe, son los objetivos de estas III Jornadas, que año tras año, se consolidan como referente gastronómico en la provincia en el mes de marzo.

En el marco de esta cita culinaria, Asohtur programa un Concurso Provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboraciones de los participantes. Este concurso establece dos premios: a la Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor, seleccionado por un Jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas, y el premio Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor, que será concedido por



Jornadas de la Tapa de la Cuchara, organizadas por Asohtur, el pasado año. MARIO TEJEDOR

Los establecimientos participantes podrán realizar cualquier tipo de receta, tradicional o innovadora, ya que la elección del tema y las materias primas es libre

el público a través de las votaciones que se podrán realizar desde la página web de Asohtur ([www.asohtur.com](http://www.asohtur.com)) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles, que servirá como guía práctica de las jornadas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos.

Un total de 31 establecimientos tomaron parte en la edición de las Jornadas de la Cuchara de 2013, sirviéndose durante los nueve días de duración 23.000 tapas. Cifras que Asohtur espera superar en la nueva edición.

Así desde el viernes 21 de marzo hasta el domingo 30 de marzo, el público podrá degustar las cazuletas de temática libre al mismo precio que las tapas servidas con

ocasión de la última Semana de la Tapa Micológica 2013, es decir, 150 euros. Hasta el 27 de febrero Asohtur mantiene abierto el plazo de inscripción para todos aquellos establecimientos de la provincia de Soria interesados en participar en estas próximas jornadas, en las que cada uno de los bares o restaurantes tiene absoluta libertad para elaborar de su tapa.

La realización de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor se une al de otras citas gastronómicas organizadas por la Asociación, como puede ser la mencionada Semana de la Tapa Micológica, celebrada anualmente en otoño. Como en ésta, los establecimientos vencedores de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, recibirán trofeo y diploma por su galardón.

HERALDO

# FOES se reúne con la Junta para abordar las ayudas a los asociados

Jorge Morro trasladó a Santiago Aparicio las dificultades de la Administración

SORIA. El presidente de FOES, Santiago Aparicio, junto a un representante de los empresarios de la Federación afectados por el retraso en el pago de las ayudas concedidas desde la Consejería de Agricultura y Ganadería, mantuvieron el jueves una reunión en Valladolid con el máximo responsable de la Dirección General de Industrias Agrarias y Modernización de Explotaciones, Jorge Morro.

Durante el transcurso del encuentro, el director general de dicha área trasladó a FOES que la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León no es ajena a las dificultades económicas que sufren todas las Administraciones públicas y ésta es la principal causa del retraso producido en el pago de las ayudas.

En este sentido, desde la Federación se ha demandado que se realice el pago urgente de dichas ayudas y se ha insistido en las graves repercusiones que estos retrasos están generando, poniendo a las empresas beneficiarias en una complicada situación, afectando a su competitividad y generando tensiones de tesorería insostenibles, sin olvidar el azote que están sufriendo por la actual crisis económica.

Desde la Consejería se puso de

manifesto su buena disposición y su compromiso en realizar todos los esfuerzos posibles para realizar los pagos pendientes lo antes posible. Asimismo y con el fin de conocer en profundidad y detalladamente las ayudas pendientes de pago se analizaron, uno a uno, los expedientes de todas las empresas afectadas.

En los próximos días FOES dará traslado de forma individualizada y personalizada a las empresas del análisis realizado sobre sus respectivos expedientes.

Asimismo y con el fin de garantizar el pago de dichas ayudas el director general de Industrias Agrarias informó a la delegación de FOES de la renovación de los convenios suscritos con Iberaval y con Itacyl.

La reunión mantenida el jueves es fruto del trabajo de la Federación, que ha celebrado diversos encuentros con las empresas beneficiarias de dichas ayudas y se han realizado gestiones al más alto nivel, por parte del Presidente de FOES, Santiago Aparicio, manifestando personalmente el malestar de estas empresas al presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera y también a la consejera de Agricultura y Ganadería, Silvia Clemente.

HERALDO



Jornadas de la Tapa de Cuchara, el año pasado. MARIO TEJEDOR

## Imaginación y delicatessen en forma de tapas para cuchara y tenedor

Del 21 al 30 de marzo, 37 hosteleros sorianos ofrecen sus creaciones culinarias

SORIA: 'Píruleta de Picadillo', 'Falsos calamares en su tinta' (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una 'Sopita con flan de bacalao' son algunas de las propuestas culinarias que ofrecerán los hosteleros sorianos en las Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizan un homenaje a la creatividad en tapas que pueden adquirirse a

1,50 euros. Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el 'Tenedor' en la denominación de las Jornadas organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). El éxito de la edición del año pasado ha hecho que en este 2014 se hayan apuntado un 16% más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantecilla de Soria, juncos con alubias, patatas o torrézanos para elaborar

estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en éstas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. No obstante, Asohtur, dentro de su filosofía de potenciar los recursos autóctonos, invita a emplear productos sorianos en su confección.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, Asohtur quiere destacar que más del 30% de estas delicatessen podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android.

HERALDO

## HERALDO celebra con un suplemento los 115 años de la Cámara de Comercio

La historia camerla va unida al progreso de Soria, incidiendo siempre en la reivindicación de una red de infraestructuras

como pilar para propiciar el progreso de Soria. Han pasado 115 años desde que la institución camerla echó a andar y HERALDO quiere celebrar con un suplemento este aniversario, repasando su historia, la de sus protagonistas y apoyando una iniciativa que apuesta por hacer avanzar a esta provincia. El pasado, presente y futuro de la Cámara queda recogido en este suplemento que verá la luz mañana domingo, gratuitamente con la edición de HERALDO.

En él se dejará constancia de que el órgano camerla no ha perdido nunca su talante luchador. Un trabajo personificado en sus diferentes presidentes, desde el mencionado Epifanio Ridruejo Barrero hasta la primera mujer en ostentar el cargo, la actual titular, Pilar Sánchez Barreiro, pasando por José Mateo Lorenzo, Jesús



La presidenta actual de la Cámara, Pilar Sánchez Barreiro. MARIANO CASTEJÓN

Moya, Julio Santamaría o Jaime Ribas, quienes también aportan su visión en este suplemento.

### Consejero de Economía

Una publicación que cuenta con la participación del consejero de Economía y Empleo de la Junta de Castilla y León, Tomás Villanueva, quien aprovecha para felicitar a la Cámara por la efemérides; así como del autor del único documento recopilatorio que existe de esta institución camerla -y en la que se ha basado HERALDO-, Jo-

sé Antonio Martín de Marco, miembro del Centro de Estudios Sorianos del CSIC.

Gracias a su trabajo queda constancia de las actas de las sesiones de la Cámara de Comercio e Industria, hasta el año 1986, que guardan celosamente las claves del desarrollo de Soria durante más de un siglo.

En ellas se refleja la faceta reivindicativa de la institución en la que sigue 'batallando', con un objetivo muy claro como es una red de infraestructuras que permita a

la provincia subirse al carro del desarrollo, lleno de baches cuando no se cuenta con las dotaciones adecuadas que lo propician. Por eso, la Cámara no ceja en su empeño, y reitera la necesidad de la Autovía del Duero, un eje que vertebré la Comunidad Autónoma de Castilla y León, así como un exigible impulso en la modernización del ferrocarril, tan importante para el transporte de mercancías. Aunque alaba lo ejecutado en la Autovía de Navarra o el túnel de Piqueras, cree que no es suficiente.

Confía en que todas esas reivindicaciones lleguen en los próximos años, un futuro que desde la Cámara fundamentan en la externalización, con la mirada fija en el mercado exterior para hacer frente a uno de los peores momentos debido a la crisis económica.

Pilar Sánchez Barreiro, que ha llegado a la presidencia cuando los tiempos no acompañan, muestra su carácter luchador, encarnando ese mismo espíritu de la Cámara de Comercio e Industria, y de todos los que la constituyen y hacen posible que haya cumplido 115 años y que siga celebrando cumpleaños.

HERALDO

Daba inicio así un proyecto con un objetivo: siempre en el horizonte, el desarrollo del comercio y de la industria de la provincia

# Un buen gin tonic, el símbolo de la excelencia

Del 11 al 20 de abril se celebrarán en Soria las jornadas de esta popular bebida

**VÍCTOR F. MORENO / Soria**  
Soria organizará del 11 al 20 de abril, en plenas fiestas de la Semana Santa, las Jornadas del Gin Tonic, que al estilo de la Semana Santa, la Tapa buscará la promoción y la excelencia en los establecimientos conbebidas de autor, siempre dentro de un consumo responsable. El organizador del evento, el 'bartender' Óscar Lafuente, explica que participarán en torno a 25 establecimientos de la capital y provincia y que se producirá una preselección.

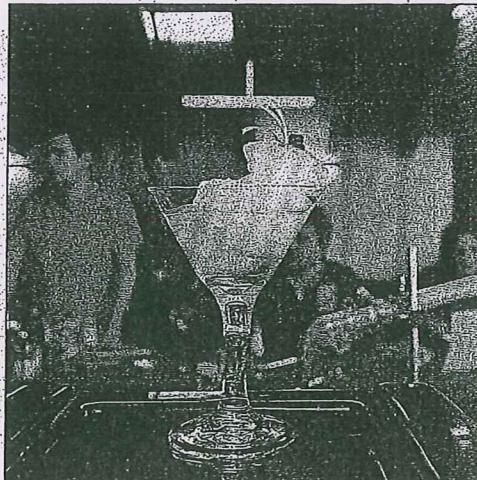
Cada local preparará un gin tonic propio de autor, con maridajes y texturas, durante el horario de apertura y hasta el cierre. El evento se promocionará en redes sociales y en trípticos. Habrá tres premios para los mejores gin tonic y

un cuarto premio por votación del público a la mejor bebida.

El jurado de la World Class, Patxi Troitiño, junto a un par de enólogos serán los encargados de dirigir los ganadores de esta edición. En cuanto a la votación del público, cada persona podrá votar una vez al día.

«La idea es que cada local dé lo mejor de sí mismo con un gin tonic de autor y que los sorianos puedan conocer establecimientos que no frecuenten, que Soria también alcance la vanguardia en este apartado», subrayó Lafuente.

Además, «se consigue dinamizar la temporada porque las jornadas coinciden con la Semana Santa, habrá gente de fuera y se servirá copas de élite, que vean que en Soria también estamos en la van-



El gin tonic, uno de los cócteles más populares. / ÁLVARO MARTÍNEZ

guardia». La organización ha habilitado una página en facebook para movilizar a los establecimientos que se denominan jornadas gin tonic Soria.

El gin tonic es seguramente uno de los cócteles más populares debido a su elaboración e ingredientes

básicos: ginebra o gin y tónica, aunque lo que se persigue en estas jornadas es llegar a un producto prácticamente perfecto, vanguardista y de autor. De ahí que inicialmente se haya previsto una selección de los diferentes gin tonics que participarán en las jornadas.

## Delicatessen creativas en las Jornadas de la Cuchara de Asohtur

Se celebrarán del 21 al 30 de marzo en 37 establecimientos

**Soria**  
Los hosteleros de Soria vuelven a desafiar a todos aquellos dispuestos a descubrir nuevos sabores en sus paladares a través de mini delicatessen como 'Piruleta de Picadillo', 'Falsos calamares en su tinta' (Boletus confitados con crema de Trompeta Negra) o una 'Sopita con flan de bacalao' en sus Jornadas Anuales de la Cuchara y el Tenedor, que este año celebran su tercera edición. Una cita gastronómica, del 21 al 30 de marzo, en la que 37 establecimientos hosteleros de la provincia realizarán un homenaje a la creatividad materializada en tapas que pueden adquirirse al precio de 1,50 euros.

Además de las tapas, los establecimientos participantes servirán la cerveza Amstel y la cerveza Radler (cerveza con limón 100% natural) al precio de 1 euro, gracias al Acuerdo alcanzado por Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo), organizadora de esta iniciativa, con la Compañía Heineken España.

Como en ediciones anteriores, las tapas se servirán en cazuelitas de barro si bien, como novedad, la elaboración de las tapas será completamente libre, por ello se ha incluido también el 'Tenedor' en la denominación de las jornadas organizadas por Asohtur. El éxito de la edición del año pasado ha

hecho que en este 2014 se hayan apuntado un 16 por ciento más de establecimientos de la provincia.

Entre otros ingredientes, los chefs sorianos utilizarán bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), trufa negra, solomillo de ternera, pollo trufado, almejas o Mantequilla de Soria, junto con alubias, patatas o torreznos para elaborar estas deliciosas miniaturas. Productos y modos de elaboración que los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas Sorianas de la Cuchara y el Tenedor tienen libertad para elegir. El 30 por ciento de los productos, además, no tendrán gluten.

## Detenido por un presunto delito de violencia de género

**Soria**  
La Policía Nacional ha procedido a la detención de un hombre como presunto autor de delitos de violencia de género y quebrantamiento de condena.

Agentes de la Comisaría del Cuerpo Nacional de Policía de Soria detuvieron el pasado jueves a A.A.B., de 34 años y vecino de Soria, como presunto autor de un delito de malos tratos en el ámbito familiar.

Al parecer, el detenido, sobre él que pesaba una orden de prohibición de acercamiento y comunicación

respecto de su ex pareja sentimental, impuesta por un juzgado de esta capital, realizaba continuas llamadas telefónicas a la misma. Había sido detenido varias veces por incumplir la orden judicial. En la última de estas llamadas además, supuestamente, amenazó gravemente a la víctima, según fuentes de la Subdelegación del Gobierno.

Finalmente el presunto autor de los hechos fue detenido y trasladado a dependencias policiales donde tras prestar declaración fue puesto a disposición judicial.

\* Amplia gama de productos de pastelería y bollería

\* Mantequilla natural, dulce y salada

[www.mantequeriasyork.es](http://www.mantequeriasyork.es)

SIGUENOS EN FACEBOOK

Tradicional y delicioso chocolate con churros, elaboración 100% artesanal



SÁBADO 22 DE MARZO DE 2014

Redacción, Administración y Publicidad: C/ Morales Contreras, 2. Soria 42008  
Tel: 975 21 20 63. Fax: 975 22 15 04. E-mail de Redacción: redaccion@elcorreo.com. E-mail de Publicidad: publicidad@diariodesoria.com

## Tapas de las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor



**VENTORRO**  
**Salpicón.** Espuma de pepino y salmorejo con marisco, verduras, tomate, ajo y pan.



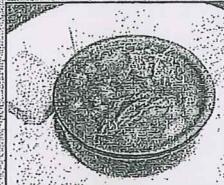
**LA CEDRA**  
**Crema guacamole.** Atún marinado con aguacate, cebolla, jugo de limón, atún rojo y soja.



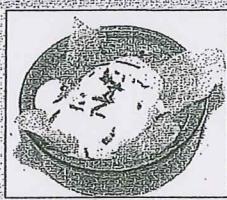
**CAPOTE**  
**Carrillada a la salsa de anís.** Con carrillada de cerdo, anís, cebolla, tomate y puerro.



**DIEZ**  
**Saquito de carrillera.** Lleva carrilleras, manzana reina, cebolla, tomate y puerro.



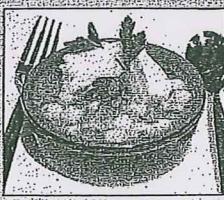
**FOGOIN DEL SALVADOR**  
**Alubias del Utero.** Lleva alubias del Utero, liebre, fondo de verduras, micología y trufa.



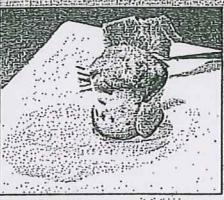
**SANTO DOMINGO**  
**Cazuelita de huevo.** Con patatas, puerros, mantequilla, huevos, trufa y aceite de trufa.



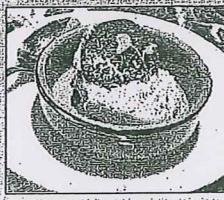
**MESÓN CASTELLANO**  
**Alicachofas con almejas.** Alcachofas, almejas, aceite de oliva, ajo, cebolla y perejil.



**ALTO DE LA DEHESA**  
**Taco de bacalao.** Bacalao deshebrado, garbanzos, cebolla, puerro, pimiento verde y tomates.



**CASCANTE**  
**Barquito de verduras.** Con calabacín, pimientos, zanahoria, patitas de cerdo, caldo y cebolla.



**PARADOR**  
**Trufa de morcilla dulce.** Morcilla dulce de Soria y manzana reina.

## Mini delicatessen de origen soriano

Comienzan las tercera jornadas de la cuchara y el tenedor en las que participan 37 establecimientos de la provincia / Las mejores tapas se pueden votar a través de internet

**Soria**  
Los bares y restaurantes de la capital acogerán ayer el arranque de la tercera edición de las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) así como también el III Concurso Provincial de la Tapa de la Cuchara y el Tenedor.

Hasta el próximo 30 de marzo el público podrá degustar las delicatessens elaboradas por los 37 establecimientos hosteleros de la provincia que participan en dichas jornadas.

Junta al amplio elenco de tapas de lo más variado que se pueden degustar al precio de 1,50 euros, los establecimientos participantes

servirán la cerveza al precio de un euro.

Como en ediciones anteriores las tapas se presentan en cazuelitas de barro, si bien este año como novedad la temática en la elaboración de las tapas es completamente libre.

No obstante, y tal como recoge Asohtur en las bases de esta convocatoria, la agrupación dentro de su filosofía de potenciar y apostar por los recursos autóctonos, ha incluido en dichas bases que el jurado de expertos encargado de otorgar el premio a la

'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor' valorará en su decisión la utilización en las recetas de productos de Soria.

Mayor creatividad y mayor calidad, aún si cabe, en las tapas a degustar, son los objetivos de estas tercera jornadas que año tras año se consolidan como referente gastronómico en la provincia en el mes de marzo.

'Sol, vino y toros', 'Deconstrucción del almuerzo soriano', 'La riñete de Hemingway' o 'Saquito de carrillera con reineta y salsa de pacharán' son algunas de las delicatessens que podrán degustarse a lo largo de los nueve días de duración de dichas Jornadas.

Como novedad este año, junto al buzoneo a lo largo y ancho de la provincia de los folletos-planos informativos de dichas jornadas, en esta edición y como experien-

cia piloto, se ha dado difusión de este evento a través de diversos medios publicitarios en localidades limítrofes del noreste de nuestra provincia como Tarazona, Tudela y Logroño, como potencial mercado de clientes interesados en estas jornadas culinarias. En este sentido, Asohtur ha testeado a través de diversos encuentros y reuniones con diferentes Touroperadores de ámbito nacional e internacional, que la gastronomía, es una de las principales motivaciones de los turistas a la hora de viajar.

En el marco de esta cita culinaria, Asohtur ha programado un concurso provincial dirigido a valorar la calidad de las elaboracio-

nes de los participantes. Este concurso establece dos premios: el premio a 'Mejor Tapa de Cuchara y Tenedor', seleccionado por un jurado que designará en función de distintos criterios las tres mejores tapas y el premio 'Mejor Tapa Popular de Cuchara y Tenedor', que será concedido por el público a través de las votaciones que se pueden realizar desde la página web de Asohtur ([www.asohsur.com](http://www.asohsur.com)) y a través también de una aplicación para teléfonos móviles, que sirve como guía práctica de las jornadas. La aplicación de este año cuenta con innovadoras mejoras ya que permite compartir las tapas y los establecimientos en los que se están degustando dichas tapas. Como incentivo, las personas que voten por su tapa favorita podrán participar en el sorteo de distintos regalos. De este modo se intenta incentivar el sector hostelería en la capital soriana, y se suma a las jornadas de la tapa.

**Passat Exclusive TDI  
POR 21.900 €\***

Climatizador automático de 3 zonas  
Radio DAB+  
Pantalla táctil de 7"  
Asientos deportivos  
Techo panorámico  
Ordenador de a bordo  
Sensor de aparcamiento  
Navegador con pantalla tactil  
Brillante, no?

Soria Motor Eduardo Saavedra, 44 - Tel. 975 225 250 - 42004 Soria

Nunca un Passat tuvo un equipamiento de serie.  
Volkswagen Passat Exclusive.

Si esto te parece brillante, descubre la gama Passat desde 18.600 €\*.



Passat Exclusive 1.6 TDI 105 CV 77 kW BlueMotion Technology: consumo media 0/100 km: 4,3.

Emitición de CO<sub>2</sub> (g/km): 114.

\*PVP recomendado en Península y Baleares de 21.900 € para un Passat Exclusive 1.6 TDI 105 CV 77 kW BlueMotion Technology. BlueMotion Technology y la tarjeta plana PIVE Edition 1.6 TDI 105 CV 77 kW BlueMotion Technology. IVA, IBI, transito, impuestos de matriculación y aportación marca y concesionario y Plan PIVE incluidos. No todos los vehículos tienen el equipamiento con entrega a cambio de coche de más de 10 años y clientes particulares que financian un crédito mínimo de 12.000 € a través de la campaña de mantenimiento de Volkswagen Finance S.A. EFC (según condiciones contractuales). \*\*Incluye gratis paquete de mantenimiento plus Volkswagen Insta 60.000 km o 4 años si naciendo con Volkswagen Finance S.A. EFC. Oferta válida hasta 31/03/2014. Modelo visualizado: Passat Exclusive.

# El Comsor contabiliza cuatro agresiones a profesionales en los últimos tres años

En 2012 se registraron la mitad de ellas; se pretende considerar estos actos «violencia social»

**SORIA.** El Colegio Oficial de Médicos de Soria (Comsor) tiene contabilizadas cuatro agresiones a los profesionales del sector en los últimos tres años. De acuerdo a la información aportada ayer por el organismo colegial, a lo largo de la pasada anualidad se registró una agresión, mientras que en 2012 habían sido dos y, una en 2011. Esta última fue verbal; del resto de desconoce su condición.

Pese a que los números no son tan altos como en otros lugares y se ha acusado un decrecimiento, lo cierto es que se trabaja para que cualquier acción de este tipo que de erradicada, máxime cuando muchas veces se trata de violencia. En este sentido, desde el Ob-

servatorio de Agresiones de la Organización Médica Colegial (OMC) -que recoge los datos de los colegios de médicos de todo el país- se sigue trabajando para que las agresiones a profesionales sanitarios sean consideradas como «violencia social», se recoja la consideración de delito contra la autoridad y sean penadas con los mismos criterios en todas las comunidades autónomas, con la misma consideración tanto si el ámbito donde se producen es público o privado.

Al respecto, el Observatorio de Agresiones de la OMC promueve actualmente un cambio legislativo para evitar un agravio comparativo, más teniendo en cuenta

que una de cada diez agresiones registradas se produce en el ámbito privado.

Las acciones de este observatorio están encaminadas, en primer lugar, a evitar en la medida de lo posible estas agresiones que, además de repercutir gravemente en la salud y en la calidad de vida del profesional agredido, afecta de forma sustancial a la actividad sanitaria, uno de los pilares básicos de la sociedad del bienestar.

Lesiones, amenazas, coacciones, maltrato, hurto, injurias y/o vejaciones centran la mayor parte de las 1.714 ataques que han sufrido los médicos en el ejercicio de su profesión en toda España en los cuatro últimos años, según los

datos del Observatorio de Agresiones de la OMC. De los 354 casos de violencia que se contabilizaron en 2013, un 18% de ellos acabó con lesiones.

No obstante, se ha registrado un descenso del 15% en el número de agresiones en el último año en todo el país, al pasar de los 416 en 2012 a los 354 el año pasado. En Castilla y León, los ataques sufridos por los médicos se redujeron un 14,3% en 2013 con respecto al año anterior, hasta los 24 casos, con una tasa del 1,72 por cada mil colegiados, ligeramente superior al 1,52 de promedio del conjunto del país.

Del estudio sobre agresiones se desprende una equidad en cuan-

to al porcentaje de atentados que sufrieron hombres y mujeres en todo el país. De esta manera se asegura que es la mitad en cada caso.

En cuanto al ámbito sanitario de ejercicio, el público continúa siendo en el que se produce la gran mayoría de este tipo de conductas violentas, con un 89% de los casos, mientras que en el sector privado ha acontecido el 11%, datos idénticos a los del año anterior, según el observatorio. Atención Primaria es el ámbito en el que mayor número de agresiones se contabilizan (56%), frete a la zona hospitalaria (27%).

De los agresores, el 25% de los casos son familiares del paciente, es decir, uno de cada cuatro, un porcentaje que ha disminuido respecto al año anterior cuando era uno de cada tres. El 25% fue referido a pacientes no programados, es decir, sin cita previa; el 34% a enfermos programados y el 16% fueron usuarios del centro donde se produjeron estas actitudes violentas.

S.L.O.

## La Junta aclara que las derivaciones no son todos pacientes sino asistencias

De los 74 casos remitidos a Cataluña, 69 fueron muestras analíticas enviadas a un laboratorio sin que haya traslado de usuario

**SORIA.** La Delegación Territorial de la Junta en Soria aclaró ayer la situación de las derivaciones de pacientes a centros privados o concertados de otras comunidades autónomas para intervenciones quirúrgicas y pruebas diagnósticas, después de que el PSOE hiciera públicas este jueves las cifras con una respuesta parlamentaria de la Consejería de Sanidad como garante.

La Delegación Territorial puntualizó ayer a través de un comunicado que, «si bien es la propia respuesta se habla textualmente de 'pacientes', los datos facilitados se refieren a 'asistencias', por lo que se lamenta la confusión que se haya podido occasionar».

Del mismo modo, matizó que de los 74 casos derivados a Cataluña, tal y como figura en el anexo que se adjuntaba en la respuesta parlamentaria, «69 son muestras analíticas remitidas a un laboratorio de Barcelona, lo que en ningún caso ha significado traslado de pacientes». Respecto a los cinco restantes (cuatro a Barcelona y uno a Tarragona), dos fueron derivados a especialidades quirúrgicas infantiles de referencia, uno al Instituto de Trastornos Alimentarios, un cuarto caso por un problema gineco-obstétrico y el quinto por necesidad de diálisis durante la estancia del paciente en esa ciudad. «Todo ello, con el objetivo último de ofrecer la mejor asistencia sanitaria posible a los pacientes sorianos», recalcaron desde el organismo.

En relación a los dos casos referidos a Málaga, se indicó que uno fue el envío de una muestra para realizar diagnóstico genético (sin traslado de paciente) y el otro una derivación por necesidad de diálisis durante la estancia del paciente en esa ciudad.

HERALDO

## Las donaciones de sangre se mantienen en los niveles de marzo pasado

La Hermandad celebra hoy su reunión anual de delegados provinciales para abordar la actividad en el medio rural

**SORIA.** Las donaciones de sangre se mantienen en los «mismos niveles» que el año pasado, según indicó ayer el presidente de la Hermandad de Donantes de Sangre de Soria, José Luis Molina. El primer trimestre del año marca la normalidad en este gesto altruista después de que durante el periodo navideño se

tuviera que hacer un llamamiento a la ciudadanía porque se había constatado una ligera rebaja en las reservas. «Nos gusta hacer llamamientos no agresivos, que vayan tranquilamente a donar», dijo Molina.

La Hermandad de Donantes de Sangre de Soria celebra hoy su reunión anual de delegados provinciales. En ella se abordarán las cuestiones relativas a la donación en el ámbito rural, como es habitual, además de realizar una evaluación sobre el último año y comentar posibles acciones futuras.

S.L.O.

## En oferta hasta fin de mes las mejores tapas de cuchara y tenedor

Cerca de 40 establecimientos de hostelería de la capital y la provincia participan en este evento

**SORIA.** La 'tentación' gastronómica de estas fechas, hasta el próximo día 30, son sin duda las tapas de cuchara y tenedor que se ofrecen en las terceras jornadas de esta iniciativa, que cuenta con 37 establecimientos adheridos. Todos ellos en sana competencia para ver quién logra conquistar el paladar de los sorianos, que generalmente responden muy bien a esta llamada y cabe esperar que se vuelquen con las tapas este fin de semana. Más allá de que no se anuncia el mejor tiempo para estos días.

Son cerca de 40 bares, 37 concretamente, los que participan este año. Todos ellos están ubicados en la capital salvo tres que están en la provincia: el Hotel Villa de



Las jornadas comenzaron ayer. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

Almazán, el Hotel Rural Los Villares y el Hotel Restaurante Las Abadias de la localidad de San Felices.

Como es tradición las tapas estarán servidas en cazuelitas de barro por un euro y medio, y por el precio de otro euro todos los establecimientos participantes servirán cerveza Amstel y Radler.

En esta ocasión, además, la elección de los ingredientes para las recetas será completamente libre. Según se pudo apreciar ya ayer en algunas barras los chefs sorianos han optado en esta ocasión por el bacalao (producto típico de estas fechas en tierras castellano-leonesas), la trucha negra, el solomillo de ternera, el pollo trufado o la mantequilla soriana. Todo ello junto a productos como las alubias, las patatas o los torreznos. La variedad, en fin, será el plato fuerte de estas jornadas.

En la capital la cita pasa por el Apolonia, El Príncipe, la Bodegu-

ta de Hemingway, La Mejillonera, el Machado, el Patata, Alcores, Ecús, Casa Arévalo, Casa Toño, Don Quijote, El Alto de la Dehesa, El Corzo, El Portillo, Foggón del Salvador, El Ventorro, Garro, Iruña Plaza, La Cepa, Mesón Castellano, Santo Domingo II, Cascanete, Kavanagh's, Plaza, El Rosel, Nuevo Collado 58, Tauri, Olé, El Templo, San Francisco, La Posada, Valonsadero, el Parador Antonio Machado y Capote.

Los establecimientos más votados recibirán trofeo y diploma como en los años anteriores.

Además, con el fin de que el mayor número posible de personas pueda disfrutar de esta cita gastronómica, Asohtur quiere destacar que más del 30% de las recetas podrán ser consumidas por personas con intolerancia al gluten. Y otra novedad: esta tercera edición contará con una aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android.

HERALDO

# Bajan las donaciones de sangre en el ámbito rural con el 50% de los voluntarios

La población de mayores crece en Soria y la Hermandad de Donantes cifra sus esperanzas en los alumnos de universidades e institutos con quienes iniciarán una campaña

SORIA. Los delegados provinciales de la Hermandad de Donantes de Sangre coincidieron en señalar como un problema común el descenso de las donaciones en el ámbito rural debido al crecimiento de la población de mayores en los pueblos, condición que los incapacita para seguir colaborando con la Hermandad, así lo manifestaron los representantes de las zonas rurales en la reunión anual de la asociación que se celebró ayer en el Casino Amistad Numancia, en la que también estuvo presente Alberto Gutiérrez, planificador del Centro de Hemoterapia y Hemodonación de Castilla y León.

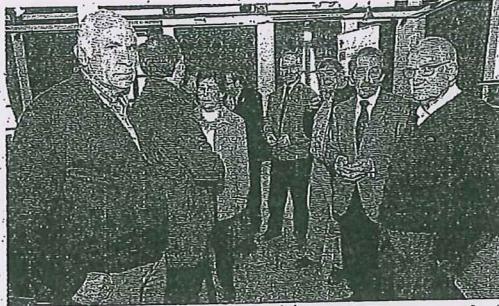
«Actualmente tenemos al 50% de donantes en la provincia y el otro 50% en la capital. Hace unos siete u ocho años había más donantes en la provincia que en Soria. Eso ha cambiado un poco por

el aumento de edad de la población, nosotros ahora nos hemos que conformar con los que tenemos y agradecerles sus aportes», indicó José Luis Molina Medina, presidente de la Hermandad de Donantes de Sangre de Soría.

Los responsables de los pueblos de la Hermandad de Donantes tuvieron la ocasión ayer de dar su punto de vista y exponer ante el presidente del colectivo cómo van las donaciones en cada una de las localidades representadas.

Las cifras de las donaciones en Soria, en lo que va de año y con respecto al año pasado, se mantienen. Hasta la fecha la Hermandad lleva unas 550 donaciones (550 bolsas de medio litro) que se han extraído durante los meses de enero y febrero.

«Esta cantidad es sin contar con lo que se ha reunido en marzo por-



José Luis Molina Medina con los delegados, ayer en el Casino. LATEJEDO

que aún no hay cifras de este mes. Con respecto al año pasado estamos más o menos igual y no podemos pedir más. Será un poco difícil sacar las 3.700 bolsas que tuvi-

mos en 2012 y subir de ahí será complicado pero vamos a intentarlo», comentó Molina Medina.

De cara a la campaña de este año, la Hermandad ha puesto la

mira en los alumnos de los institutos, jóvenes de 16 años, para iniciar unas charlas de sensibilización como un trabajo a largo plazo a fin de que cuando cumplan 18 se hagan donantes.

«Nos hemos puesto en contacto con la Dirección Provincial de Educación y estamos pendientes de que nos manden las bases porque vamos a hacer unas campañas en los institutos dando charlas a los chavales de 16 años y, si nos lo admiten, lo harímos en Soria y la provincia. Es una manera de que la gente joven se vaya concienciando con el tema de la donación de sangre para ver si somos capaces de conseguir que cuando tengan 18 años se les encienda la bombilla y digan: 'voy a donar'. Este es un trabajo a largo plazo pero creemos que hay que empezar a sembrar cuanto antes para ir recogiendo porque si vamos directamente a los chavales de 17 que cumplen 18 ya será muy tarde», señaló el presidente de la Hermandad.

Asimismo, el colectivo está organizando una exposición de dibujos con alumnos de los colegios, centrado en el tema de las donaciones, que presentarán el próximo 30 de mayo en el Centro Comercial Camaretas.

PATRICIA MICHLOTTE

The logo for Valonsadero Hotel & Restaurante is located at the top right of the page. It features a circular emblem containing a black and white photograph of a landscape with hills and a body of water. To the left of the circle, the word "Valonsadero" is written in a large, flowing script font. Below the circle, the words "Hotel" and "Restaurante" are stacked vertically in a smaller serif font. A small graphic of a person walking is positioned between "Hotel" and "Restaurante".

**LES  
OFRECEMOS  
NUESTRAS  
SUGERENCIAS**

# Unicaja confirmará la compra de Banco CEISS ante la Comisión de Valores

La entidad andaluza abordó el asunto en su consejo del viernes pero optó por no hacerlo público hasta después del fin de semana

**SORIA:** El plan de compra como filial del Banco Caja España de Inversiones, Salamanca y Soria (CEISS) ya cuenta con el visto bueno después de la celebración del consejo de administración de Unicaja el pasado viernes por lo que podría ser ya hoy cuando se hiciere efectiva la operación una vez que la entidad andaluza dé constancia de ello en la Comisión Nacional del Mercado de Valores, CNMV, a través de un hecho relevante.

Según indicaron a HERALDO fuentes de Unicaja, la entidad de clínica realizar ningún comunicado el mismo viernes con la previsión de que fuera ya hoy lunes cuando se informaría de las decisiones del consejo, incluida la fusión con la antigua Caja Española-Caja Duero, después de meses hasta que ha fraguado definitivamente la operación.

A partir de aquí, aseguraron los sindicatos a este periódico, será

Unicaja quien decidirá sobre asuntos de personal, organizativos y de nombramientos, aplicando, claro está, las condiciones aprobadas, que, como se recordará, suponen «limitaciones» en relación con la actividad futura de Banco CEISS. Básicamente consisten en que el volumen máximo de la cartera crediticia se reducirá un 10% adicional; el tamaño máximo del balance se reducirá un 15% adicional; la ratio objetivo de préstamos sobre depósitos será un 10% inferior a la prevista inicialmente en las regiones de principal actividad de CEISS, y la reestructuración organizativa incluirá el cierre de un 5% más de oficinas y se mantendrá la disminución de plantilla prevista hasta el 31 de diciembre de 2014, si bien se realizará una reducción adicional del 5% antes del 31 de diciembre de 2016.

Desde CC. OO., Luis Baeza se refirió a la reestructuración orga-



Caja España-Caja Duero en una imagen de archivo. LUIS ÁNGEL TEJEDOR

nizativa y aseguró que «siendo grave, tendrá que negociarse, para intentar que sea de una forma no traumática».

#### Reducción de plantilla

Esos porcentajes suponen una reducción de plantilla de 170 trabajadores más, así como el cierre de unas 30 oficinas en la zona natural de influencia de Banco CEISS, ya que en el resto de la zona de expansión el cierre previsto será del cien por cien.

El acuerdo del pasado viernes en el consejo de administración de Unicaja se produjo después de que durante la mañana, los res-

ponsables de Banco CEISS procedieron a la firma del último de los acuerdos alcanzados con el Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria (FROB) para que el organismo público se haga cargo, a través del plan de ayudas, de abonar las cantidades que corresponden a los poseedores de participaciones preferentes y deuda subordinada de Caja España y Caja Duero y que hayan sido víctimas de una comercialización inadecuada de las mismas. Esta devolución de cantidades se puede deber o bien como consecuencia de que así lo decide el árbitro elegido para quienes han admitido el arbitraje,

o por decisión judicial para quienes han acudido a los tribunales. Este último paso deja las cuentas de Ceiss libres del peso de los posibles pagos de estas cantidades, que serán devueltas al FROB a través de un mecanismo de compensación, según informó el banco a la CNMV.

Asimismo, la absorción se hace, posible después de que las autoridades nacionales, entre ellas el Banco de España y el propio FROB, hayan dado su beneplácito, y también la Comisión Europea, el órgano que tenía la última palabra.

M.H./AGENCIAS

## El frío y el final de mes frustran la afluencia de público a las Jornadas de la Cuchara y el Tenedor

Apenas se notó que hubiera más movimiento en un primer fin de semana que ha pasado con más pena que gloria

**SORIA.** «Peor que mal» han empezado este fin de semana las III Jornadas de Cuchara y Tenedor, convocatoria de la que los hosteleros esperaban mucho porque gusta a los sorianos, pero que se ha topado con un final de mes y un frío que han resultado determinantes para que casi todos se quedaran en casa.

El sábado por la noche apenas había movimiento por el centro capitalino.

En los 37 establecimientos participantes (tres en la provincia y 34 en la capital) las comparaciones resultaban odiosas con lo ocurrido el año pasado, «cuando las jornadas funcionaron de maravilla y no llegábamos a todas las tapas que nos pedían. Me acuerdo de que nosotros hicimos orejita», explicaron ayer desde un bar situado en Herradores donde se toman con tranquilidad este mal inicio, y donde no tienen claro que la afluencia vaya a mejorar.

«No sabemos si otra fecha, más alejada del final de mes, hubiera



Imagen de uno de los establecimientos adheridos a las jornadas, ayer al mediodía. MARIO TEJEDOR

sido más apropiada. En eso no entramos. Pero entre el momento del mes y el frío... la verdad es que este fin de semana ha ido peor que mal», afirmaron.

En otro establecimiento de las cercanías opinaban exactamente

igual y destacaban qué la oferta de este año «es francamente buena».

#### Los sabores

Cabe recordar que este año los bares y restaurantes participantes han tenido libertad absoluta para

definir sus recetas, qué van desde las carrilladas a la trufa de morcilla, desde el bacalao a los morritos, desde las judías a los rigatones y pavo por el picadillo o las alubias, entre otros muchos productos.

Detrás de esta iniciativa está

Asohtur, que considera la cita como uno de los platos fuertes del año para la hostelería sorianas, y que incluye novedades en cada nueva edición. Esta vez ha sido la aplicación para teléfonos móviles con tecnología Android, que permite ubicar los bares participantes, descubrir las recetas y votar por la tapa favorita.

El encuentro durará hasta el 30 de marzo y hay tiempo para que la afluencia mejore, pero este fin de semana pasado se da por «perdido», según los propietarios de otro bar adherido, que esperan que el próximo fin de semana lleve con más público.

En todo caso cuesta pensar que el cierre de las jornadas será tan brillante como el del año pasado, cuando Asohtur informó de que habían sido repartidas más de 20.000 tapas, un resultado muy por encima del de 2012.

La presidenta de la entidad, Yolanda Santos, reconoció entonces que se había cumplido el objetivo de dinamizar el consumo en horas bajas por culpa de la crisis, y que además en su segunda edición la cita había logrado consolidarse.

Con una semana por delante cabe esperar todavía que el mal tiempo dé un respiro a esta provincia y los sorianos se acerquen a disfrutar de las tapas de cuchara y tenedor. Cabe recordar que las tapas cuestan euro y medio y los establecimientos participantes servirán la cerveza Amstel y la cerveza Radler al precio de un euro.

A.E.

# Industrias Agrarias inicia el pago de ayudas pendientes a empresas

Las compañías sorianas empiezan a cobrar subvenciones por valor de 800.000 euros

Soria  
La Dirección General de Industrias Agrarias y Modernización de Explotaciones, dependiente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, ha iniciado ya el pago de ayudas pendientes a empresas sorianas. Así lo explicó ayer la presidenta de la Cámara de Comercio en Soria, Pilar Sánchez Barreiro, quien por la mañana mantuvo una reunión en Valladolid con Jorge Morro Villacián, director general de la citada área.

Sánchez Barreiro explicó que la reunión fue «bien» porque en primer lugar comprobaron *in situ* cómo la Junta de Castilla y León ha ayudado a las empresas en las solicitudes que les llegaron para que los expedientes se presenten bien.

«Dentro de los expedientes que había de Soria que nos habían llegado a la Cámara hay algunas ayu-

dás que son 100% de la Junta y otras que son financiadas por los fondos FEDER de Europa», explicó. «Las ayudas que están cofinanciadas nos han dicho que se van a pagar antes de junio de este año. Es muy buena noticia. Y otras que son de los años 2011 y 2012, sólo de la Junta, en lugar de denegarlas las han dejado en compás de espera hasta que salga la próxima convocatoria 2013-2017. Pretenden que cuando salga esa convocatoria puedan entrar».

Además de valorar de forma positiva sendos anuncios del Gobierno regional, la presidenta de la entidad cameril soriana reconoció que no se sabe con precisión cuál es el número de empresas sorianas que tienen pendiente en la actualidad el pago de ayudas por parte de Industrias Agrarias o de la Agencia de Innovación, Financiación e In-



Pilar Sánchez Barreiro. / ÁLVARO MARTÍNEZ

dustrias Agrarias que conocían en la Cámara pero enfatizó en que ellos siempre han defendido los intereses de todas las empresas.

Sánchez Barreiro explicó que tiene constancia de que al menos dos de las empresas que estaban pendientes de cobrar subvenciones de la Junta han percibido las ayudas pendientes en marzo, en las últimas semanas.

ta y también hay expedientes de empresas que tienen pendiente presentar documentación para poder cobrar las subvenciones. Barreiro también el citó el caso de una sociedad que ha renunciado a la ayuda finalmente.

Algunas de estas ayudas, según explicó Sánchez Barreiro, se presentaron en 2009, pero no se cumplieron toda la documentación con la ejecución de las inversiones por las que se solicitan ayudas hasta 2013. «Según están los tiempos y como está la administración, tampoco es un retraso excesivo».

En total, de los casos que tiene constancia la Cámara que estaban pendientes, había ayudas por valor de unos 800.000 euros. Cifra aproximada. De este dato, Sánchez Barréiro apuntó que tienen constancia de que ya se han pagado al menos dos ayudas por valor de más de 300.000 euros.

También valoró como positivo qué para la solicitud de ayudas de convocatorias del Banco Europeo de Inversión, las empresas van a poder utilizar como aval las subvenciones que tienen pendientes las empresas de convocatorias de la Junta de Castilla y León.



**Caja rural de Soria**

## CAJA RURAL DE SORIA - SOCIEDAD COOPERATIVA DE CREDITO

Convenida Asamblea General Ordinaria de Caja Rural de Soria, Sociedad Cooperativa de Crédito, a celebrar en Soria, en el AULA MAGNA TIRO DE MUJINA, C/ Calisto Pérez, s/n, el día 9 de mayo de 2014, a las 10,30 horas en primera convocatoria y a las 11,00 horas en segunda, se convoca igualmente a las Juntas Preparatorias para nombramiento de Delegados que habrán de asistir en representación de las Socies a la Asamblea General expresada, y que tendrá lugar en las localidades, fechas y horas que a continuación se indican:

### DÍA 21 de abril 2014

11,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
12,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### Gómara

Plaza Mancomunidad  
Plaza Mayor, 15

### DÍA 22 de abril 2014

11,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
12,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### Almazán

Cine Calderón  
C/ Caballeros nº 16

### DÍA 24 de abril 2014

11,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
12,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### Medinaceli

Palacio Ducal  
Plaza Mayor I

### DÍA 25 de abril 2014

11,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
20,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### Oriete

Centro Social  
Doctor Salcedo 36

### DÍA 29 de abril 2014

11,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
12,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### San Estebán de Gormaz

Cine  
Plaza Las Escuelas, s/n

### DÍA 30 de abril 2014

11,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
12,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### Zarzuela

Sala de la Caja de Soria  
C/ Cíceros, 37

### DÍA 21 de abril 2014

19,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
20,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### DÍA 22 de abril 2014

19,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
20,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### DÍA 24 de abril 2014

19,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
20,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### DÍA 28 de abril 2014

11,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
12,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### DÍA 29 de abril 2014

11,30 h. 1<sup>a</sup> convocatoria  
20,00 h. 2<sup>a</sup> convocatoria

### San Pedro Manrique

Salón Ayuntamiento  
Paseo, 1

### Cousoeda

Salón del Ayuntamiento  
Plaza Mayor I

### Berlanga

Caja Casa Viejecas  
Plaza Mercado, s/n

### Soria

Palacio de la Audiencia  
Plaza Mayor

### Burgo de Osma

Corredores de la Matazara  
C/ Marqués de Vadillo, 25

## ORDEN DEL DIA DE LAS JUNTAS PREPARATORIAS

1. Composición de la Junta Preparatoria y elección de la Presidente y Secretario
2. Conocimiento del Orden del Día de la Asamblea General.
3. Elección de Delegados para la asistencia a la Asamblea General Ordinaria.
4. Sugerencias y preguntas
5. Aprobación del acta de la Junta.

## ORDEN DEL DIA ASAMBLEA GENERAL

1. Composición de la Asamblea
2. Designación de tres socios para la firma y aprobación del acta.
3. 4. Informe sobre la ejecución presupuestaria, elaboración de las Cuentas Anuales, Memoria e Informe de Gestión correspondientes a las cuentas individuales y consolidadas del ejercicio 2013.
5. Propuesta de aplicación del resultado del ejercicio y dotación del Fondo de Educación y Promoción
6. Otras propuestas del Consejo Rector
7. Elecciones a miembros del Consejo Rector: Vicepresidente, Secretario y Vocales-Consejeros nº 2, 4, 6, 8 y 10 y elección de los Vocales-Consejeros nº 1 y 3.
8. Declaración del Presidente y Secretario del Consejo Rector de facultades para, en su caso, elevar a públicos los adoptados en la Asamblea e incoporarlos, incluso parcial, en los registros correspondientes, y autorización al Consejo Rector para la interpretación y subsanación cuando proceda, de los acuerdos adoptados.
9. Sugerencias y preguntas relacionadas con los asuntos expresados en esta convocatoria.

## INFORMACION DE INTERES

\* Conforme al artículo 36 de los Estatutos se informe que, a partir de esta convocatoria, los estados financieros del ejercicio 2013 así como la totalidad de los documentos sometidos a la decisión de la Asamblea están a disposición de los socios en el domicilio social de la Entidad así como en las oficinas operativas de las localidades donde se celebran Juntas Preparatorias.

\* Conforme al R.D. 256/2013, de 12 de abril y a las disposiciones Estatutarias y Manual de Identidad se informa que todos los candidatos a la elección de miembros del Consejo Rector deberán cumplir con las nuevas disposiciones vigentes en materia de identidad y someterse al correspondiente proceso de evaluación.

Soria, 25 de marzo de 2014  
EL PRESIDENTE DEL CONSEJO RECTOR

# El comité de Villar alerta del riesgo de pérdida de empleos por la depuradora

Remiten una carta a la Subdelegación para que medie con Acuaes y los propietarios

J.S./Soria

El comité de empresa de Industrias Cárnica Villar remitió a finales de febrero una carta a la subdelegada del Gobierno, María José Heredia, solicitándole que actuara como mediadora en el conflicto por los terrenos de la depuradora. En la misiva, según explicó el presidente del comité, Miguel García, se incide en que de mantenerse la actual ubicación elegida por Acuaes, la promotora, se pondría en riesgo puestos de trabajo y supondría un foco de infección para los animales.

«Según nuestro criterio el estudio que han hecho y la ubicación que han elegido no tiene sentido común», explicó García. «No se tienen en cuenta los puestos de trabajo», remarcó. «La ubicación está a 150 metros, como mucho, de las viviendas donde reside el personal que cuida de las granjas y está a unos 200 metros de las naves donde están los animales, allí hay cerdos, poner ahí la depuradora es un foco de infección», aseguró.

«Nosotros hemos actuado en defensa de los trabajadores», comentó el presidente del comité de Cárnica Villar. «Lo que le pedimos a la subdelegada es que hiciera de mediadora para que haya un acuerdo entre los propietarios de los terrenos y Acuaes», incidió. «La subdelegada nos contestó diciéndonos que la entidad promotora es Acuaes y que nos pongamos en contacto con ellos», señaló García que añadió «nos explicó que la ubicación parte de un estudio técnico



Viviendas donde reside el personal de Villar que podría verse afectado por la depuradora. / VALENTÍN GUISANDE

realizado desde Acuaes y nos dio sus referencias». «Nosotros pensábamos que la Subdelegación podría actuar como mediadora, pero nos han dicho que no está en sus manos», lamentó.

«Estamos hablando que para el cuidado de las granjas residen en las viviendas unos 20 trabajadores y la mitad de esos puestos estarían en peligro, es el personal que se encarga de los animales y que tiene su vivienda allí», incidió García. «Quién conozca los terrenos sabe que está la ermita, los chalets y las naves, es como si cogieran y ponen la

depuradora en el Alto de la Dehesa, es justo en el medio de la finca», recalcó el presidente del comité de Villar.

«Tenemos una granja que es la más moderna, lo tiene todos y poner allí la depuradora es un foco de infección para los animales», insistió García. «En la industria alimenticia, como es lógico, los productos están muy controlados, se valora todo y la trazabilidad de un producto es muy visible», recordó. «No se como lo quieren hacer allí, creemos que tiene que haber un acuerdo», concluyó.

Por otra parte hay que recordar que los propietarios de los terrenos donde se pretende ubicar la depuradora, la familia Villar, sigue pendiente de celebrar una reunión con la entidad promotora de la infraestructura. En primera instancia la cita se había fijado para el día 12 de marzo en la capital de España, pero finalmente la reunión no se celebró. Los propietarios esperan que el encuentro pueda tener lugar en próximas fechas y consideran que debería celebrarse en Soria para poder explicar su postura sobre los terrenos.

## >ECONOMÍA

### Nace en Soria el Instituto de Mediación Empresarial

El salón de actos de la Cámara de Comercio de Soria acogió hoy la presentación del Instituto de Mediación Empresarial, que nace «a partir de la apuesta por la mediación como un sistema de resolución de conflictos que resulta especialmente adecuado en el ámbito empresarial». Este Instituto apuesta por un sistema en el que se crea un espacio de diálogo entre las partes, reconociéndoles poder para que sean ellas mismas las que consigan encontrar argumentos para llegar a un acuerdo que resulte favorable a ambas. El mediador será el profesional que haga posible que las partes se sientan capaces de encontrar al solución más adecuada.

## >HOSTELERÍA

### Oscar Lafuente organiza un curso de corte de jamón

El Cerdito Feliz acogió ayer un curso de corte de jamón y decoración en plato organizado por Oscar Lafuente a través de la empresa Urbiola Formación que se dirige fundamentalmente al sector de la hostelería y la restauración. El curso de ayer estuvo impartido por Óscar Marco y contó con la participación de 22 personas que aprendieron la forma correcta de cortar un jamón así como su posterior decoración en el plato para poder servirlo. Cada participante recibió un jamón de jabugo para poder trabajar. Según explicó Lafuente, próximamente se celebrará otro curso similar para poder atender a todos los interesados que se quedaron fuera por falta de plazas.



Imagen del curso de corte de jamón. / VALENTÍN GUISANDE

## El PP pide una calle a nombre de Adolfo Suárez

Soria

El grupo popular municipal presentó ayer un escrito en el Ayuntamiento de Soria pidiendo poner a una calle o plaza de la capital el nombre de Adolfo Suárez. «A la vista del reciente fallecimiento de Don Adolfo Suárez, primer presidente del Gobierno de la democracia española, este grupo popular municipal propone que en la próxima comisión de Medio Ambiente y Sostenibilidad Urbana se acuerde denominar una calle o plaza de la ciudad de Soria con el nombre de Adolfo Suárez», reza el escrito firmado por Marimar Angulo.

## Concentración para apoyar a los policías de Madrid

Soria

Los principales sindicatos de la Policía que representan a la totalidad de agentes destinados en la Comisaría Provincial de Soria, se concentrarán hoy a las 12.00 horas en las puertas de la citada Comisaría. Un acto en el que mostrarán su apoyo y respaldo a los compañeros que, formando parte del dispositivo de seguridad desplegado en Madrid el pasado 22 de marzo, fueron brutalmente agredidos, provocando lesiones de gravedad a más de 60 agentes».

## >ASOHTUR

### Los bares sirven 6.500 tapas de la Cuchara y el Tenedor

De los 37 establecimientos participantes en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que se celebran desde el 21 al 31 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, 2 de ellos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin de semana de este evento gastronómico que organiza por tercer año consecutivo Asohtur. Por su parte, 5 de los establecimientos encuestados han servido más de 400 tapas en los citados días. Un total de 6.500 tapas han sido degustadas por el público soriano en la capital y en la provincia y también por el público foráneo, que se ha acercado a nuestra tierra para disfrutar de esta cita culinaria.



Imagen de grupo con una veintena de emprendedores y miembros de El Hueco, en una imagen de ayer. / ÁLVARO MARTÍNEZ

deración. El presidente de FOES reivindica «el valor social y económico de la figura del empresario y de la actividad emprendedora, como catalizadores del crecimiento económico».

## Ocho inversores examinan 10 proyectos empresariales

El Hueco reúne mañana a emprendedores y financiadores

C.C.U./Soria  
El Hueco reunirá mañana en su sede de Eduardo Saavedra a ocho inversores con los responsables de 10 proyectos de emprendedores. Así lo explicó Daniel Hernández, coordinador. De El Hueco, quien apuntó que esta jornada se denomina 'ronda de financiadores'.

La idea es que los emprendedores realicen una breve presentación de cinco minutos en la que expongan a los asistentes las claves de su idea. Después, se organizará un pequeño aperitivo en el qué se fomentará el 'networking' o intercambio de contactos, para que entren en contacto los emprendedores y los inversores.

«El objetivo es que el inversor al que le pueda interesar una idea pueda acercarse a ese emprendedor y contactar con él. En una ronda de inversiones no suele cerrarse nunca una inversión, pero sí es una primera toma de contacto para que el emprendedor y el inversor intercambien ideas y pareceres y luego puedan seguir hablando», detalló Hernández.

En esta ronda de financiadores concursarán 10 proyectos emprendedores, que son los más maduros que están ahora en la incubadora.

### Estrechan lazos con Zaragoza

El Hueco va a establecer lazos con el espacio de coworking de Zaragoza denominado CEEI.

Con la colaboración de Caja Rural de Soria y Javier Gracia al frente, están planificando realizar una visita allí y que ellos también puedan venir a Soria.

Quieren conocer cómo trabajan otros sitios y aprovechar que Zaragoza es una ciudad donde vienen muchos sorianos para estrechar lazos.

de una comunidad senderista; MioTuyo, una web y aplicación de donación e intercambio de objetos y bienes en desuso; Gi-Bi, una red social de regalos solidarios mediante microdonación; If Coop, una plataforma online de financiación de proyectos para ONG's; Martinas Patchworks, tienda online de productos de patchwork; y Globalservi, servicios de mantenimiento en cementerios y otros.

En la ronda estarán como inversores, en principio, representantes de Soria futuro, EmpreSoria, BBVA, Caja Rural, ADE y otros inversores privados, que prefieren mantener su anonimato.

Hernández explicó que lo que más cuesta a los emprendedores es conseguir financiación. Entre otras cuestiones porque se exige un plan de negocio muy sólido y en muchos casos avales. «Nosotros estamos intentando trabajar en créditos o préstamos que no tengan garantías. Que la única garantía sea la propia empresa para que el emprendedor no se endeude de por vida por poner en marcha su negocio».

No obstante, Joaquín Alcalde apuntó que, al final, «el que tiene un buen proyecto encuentra financiación».

**III Cuochara & Tenedor**

¡Este año  
Tapa libre!!

DEL 21 AL 30 DE MARZO  
Soria 2014

**BAR TABERNA CASCANTE**  
Ctra San Francisco, 2.  
975 220 930. Cierra domingo  
Bocadillo de verduras

**BAR RESTAURANTE IRUÑA PLAZA**  
Ctra Ramón Benito Arenz, 2  
975 226 831  
Ripollón relleno de  
ajoarriero con fritas de arroz

**BAR MACHADO**  
Ctra Estudios, 11. 975 229 173  
Delicia de bacalao y crema  
de patatas con  
mantequilla de Soria

**BAR LA MEJILLONERA**  
Plaza Ramón y Cajal, 7  
975 229 006 Cierra domingo  
Niño de patata

**BAR RESTAURANTE EL CORZO**  
(HOTEL LEONOR CENTRO)  
Ctra Leonor Centro, 6.  
975 229 303  
Bocadillo con crema  
confitada y huevo frito

**BAR RESTAURANTE LA CEPA**  
Ctra Medina del Campo, 8. 975 213 845  
Cierra domingo  
Crema gallega  
con atún marinado

**BAR RESTAURANTE DON QUIJOTE**  
Avda. Marqués Vides, 57  
975 222 027. Cierra martes  
Albondigas de Don Quijote

**CERVECERIA SAN FRANCISCO**  
Ctra José Tafida, 4.  
975 240 720. Cierra Lunes  
La cerveza de San Francisco

**HOTEL RESTAURANTE VALONSADERO**  
Monte Valonsadero-Ctra. N-234  
975 189 101 Cierra lunes  
Bocadillo con tortitas

**EN LA PROVINCIA**

**HOTEL VILLA DE ALMÁZAN**  
Avenida de Soria 29. Almazán  
975 310 611  
Estilo rústico

**HOTEL RURAL LOS VILLARES**  
Pza. de Los Villares, 10. 975 251 300  
Los Villares de Soria  
975 251 265 Cierra lunes  
Desayuno y cena de sabor a sabor  
(cocinado en local con leña)

**HOTEL RTE. LAS ABADÍAS**  
Pza. Iglesia, 8. 975 094 004  
San Felices. Cierra jueves  
Respiradas con salsa

**CASTILLA LEÓN  
Vota tu tapa favorita**

**CONCURSO DE TAPAS Y  
MOJITOS**

Votaciones en Web:  
[www.sontur.com](http://www.sontur.com)

**Y participa  
en el sorteo  
de fantásticas  
escapadas**



## El número de pensiones se sitúa en 22.406 en marzo

**SORIA.** El número de pensiones en Soria se situó en marzo en 22.406, lo que representa un incremento del 0,2% con respecto al mismo mes del año anterior, según datos del Instituto Nacional de la Seguridad Social (INSS) del Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

La pensión media en esta provincia es de 797,34 euros, con un crecimiento del 1,8% en relación con el mes de marzo de 2013.

El número de pensiones contributivas registró en marzo un total de 9.159.750, lo que equivale a un incremento interanual del 1,6%. Más de la mitad de estas prestaciones son por jubilación, 5.528.216; 2.344.069 corresponden a viudedad; 929.766 a incapacidad permanente; 319.696 a orfandad y 38.003 a favor de familiares.

HERALDO

# La nieve vuelve a aparecer y continúa la alerta por vientos

Siete tramos de carretera se vieron afectados ayer por nevadas en la provincia; la previsión para hoy es de posibles precipitaciones

**SORIA.** La primavera ha comenzado con frío en la provincia de Soria, donde la nieve, la lluvia y el viento han vuelto a hacer acto de presencia. La jornada de ayer registró nevadas en varios puntos del mapa provincial, algo que sucede a sólo cuatro días del inicio de la nueva estación.

El empeoramiento meteorológico situó ayer la provincia en alerta amarilla por nevadas y vientos, según los datos de la Agencia Estatal de Meteorología (Aemet). Junto a Soria se encontraban en esta situación otras provincias de Castilla y León, como Burgos, Ávila, Palencia, Salamanca, Segovia, Valladolid y Zamora.

En Castilla y León, el riesgo es naranja por nevadas que pueden alcanzar hasta 20 centímetros en

León y en toda la Cordillera Cantábrica y la Meseta, donde el riesgo es amarillo por vientos que pueden alcanzar rachas de entre 70 y 90 kilómetros a la hora.

**Nieve en las carreteras**  
La nieve hizo su aparición en diversos puntos de la provincia, entre ellos la capital soriana, donde a mediiodía pudieron verse los primeros copos de nieve.

En la provincia algunas carreteras registraron incidencias puntuales por nieve, que hizo obligatorio circular con precaución en seis tramos de carreteras provinciales y una autonómica.

En concreto, los tramos afectados fueron la CL-101 entre Olvega y el cruce con la N-234; en la SO-615 de Garray al cruce con la SO-

650, en esta misma carretera, el tramo entre el cruce con la SO-630 y el límite con La Rioja; en la SO-620 desde el cruce con la SO-615 al cruce con la N-II; en la SO-650 desde el puerto de Oncala a San Pedro Manrique y en la SO-830 de Vinuesa al límite con La Rioja.

Para la jornada de hoy, Soria se mantiene en alerta amarilla por vientos; en general la Aemet espera que hoy se produzcan nevadas en cotas relativamente bajas.

La cota de nieve se situará entre 500 y 1.000 metros en la mitad norte peninsular.

Las temperaturas bajarán de 3 a 6 grados centígrados, salvo en el extremo noroeste peninsular y Canarias.

HERALDO

## Nace en Soria el Instituto de Mediación Empresarial

**SORIA.** El Instituto de Mediación Empresarial se presentará mañana en el salón de actos de la Cámara de Comercio a las 19.00 horas. El Instituto de Mediación Empresarial nace en Soria, a partir de la apuesta por la mediación como un sistema de resolución de conflictos que resulta especialmente adecuado en el ámbito empresarial.

Según indica este instituto, la creación supone «una apuesta por un sistema en el que se crea un espacio de diálogo entre las partes, reconociéndoles poder para que sean ellas mismas las que consigan encontrar argumentos para llegar a un acuerdo que resulte favorable para ambas». El mediador es un «profesional» que «hace que las partes se sientan capaces de encontrar la solución más adecuada y satisfactoria para ambas».

HERALDO

## Dos establecimientos han repartido más de 600 tapas de cuchara y tenedor

Un total de 6.500 tapas han sido ya degustadas por el público en esta cita que concluye el día 31

de semana de este evento gastronómico que organiza por tercer año consecutivo Asohtur (Asociación Sorianas de Hostelería y Turismo). Por su parte, cinco de los establecimientos encuestados han servido más de 400 tapas en los citados días.

SORIA. De los 37 establecimientos participantes en las III Jornadas de la Cuchara y el Tenedor, que se celebran desde el 21 al 31 de marzo en bares y restaurantes de la provincia de Soria, dos de ellos han servido ya más de 600 tapas durante el primer fin

Un total de 6.500 tapas han sido las degustadas por el público sorianos en la capital y en la provincia y también por el público foráneo, que se ha acercado a disfrutar de esta cita culinaria.

HERALDO

## TEATRO MAGISTERIO



MUESTRA  
DE TEATRO  
UNIVERSITARIO  
CENTRO  
CULTURAL  
PALACIO DE LA  
AUDIENCIA  
SORIA  
MARZO 2014

Jueves, 27. *Fantasia de los contrastes*, de Antonio Martínez Ballesteros  
Aula de Teatro de la Universidad Pública de Navarra

Viernes, 28. *Es así como nuna termina de ocurrir*, de Juan Luis Sáez  
Grupo de Teatro Estable de la Universidad de Burgos

Sábado, 29. *Romancero secreto de un casío varón*, de Antonio Martínez Ballesteros  
Teatro Magisterio E.U. de Educación de Soria - Universidad de Valladolid

Organiza: Coleaboran:



LUIS ÁNGEL TEJEDOR

### Contra la violencia de género sobre la mujer

La asociación Antígona se reunió ayer en la plaza de San Estebán, como todos los días 25 de cada mes, para recordar a la sociedad la dramática situación que viven muchas mujeres, enfrentándose cada día a la violencia de género. Por medio de una pancarta, Antígona denunció ayer que ya son 28 las víctimas de la violencia machista en nuestro país en lo que va de año. Heraldo

**Caja rural de Soria**

Apreciable errata en la publicación en prensa del anuncio oficial de la convocatoria a la Asamblea General Ordinaria de esta Entidad, a celebrarse el 9 de mayo de 2014, se corrige en el sentido de advertir que al pie de firma del anuncio debe indicar: «Soria, 24 de marzo de 2014. EL PRESIDENTE DEL CONSEJO RECTOR».

Lo que se informa para general conocimiento.

**REBI**  
RECURSO DE LA BIOMASA

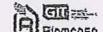
ES BÁSICO:  
NO SE NECESITA CAMBIAR LA CALDERA DE LA COMUNIDAD  
PARA ADAPTARSE A LA RED DRENADA DE DISTRIBUCIÓN DE  
CALOR. BIORBIOMASA SI LA CALDERA Queda EN LA PLAZA  
PROFUNDAMENTE Y SE MANTIENE EN EL CERCAO ACTUAL.

Contacte con nosotros:

Tfnos: 685 671 588  
636 913 491  
902 075 036



[www.calorosostenible.es](http://www.calorosostenible.es)



RED DE CALOR DE SORIA

**HERALDO**  
DE SORIA  
[soriapublicidad@heraldo.es](mailto:soriapublicidad@heraldo.es)