

HOSTELERÍA y TURISMO

en Soria

Verano

► 8/09

REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Premios FOES

Pedro Soto premio
Empresario Soriano
y Cecale de Oro 2008

Empresas

Acuerdo FOES
Caja Rural

Asociaciones

Nueva Asociación de
Sumilleres de Soria.

Subvenciones

Más fondos para el Plan
Renove Turismo

 **ASOHTUR**
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Edades del Hombre:

FOES, ASOHTUR, y SORIA Y TURISMO
unen sus esfuerzos



Si eres **SOCIO de FOES,**
beneficiate de las **condiciones especiales**
en **nuestros TPV'S**




Caja rural de Soria

FOES
FEDERACIÓN DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES SORIANAS



Un verdadero esfuerzo por aunar intereses

Dicen que la unión hace la fuerza. Sin embargo, esta máxima tan sencilla, bonita y hasta evidente no se cumple de ninguna manera en Soria. En unos momentos de crisis como el que vivimos se hace necesaria una acción conjunta de todos los agentes que hagan que la economía vuelva a salir a flote. Independientemente de que toda esta situación tenga un origen y desarrollo global, a la hora de la verdad somos nosotros, los sorianos, los que tenemos que trabajar para que las medidas que nos lleguen desde fuera se consoliden. Hasta ahora, problemas como el paro que en otros lugares de España eran un azote aquí apenas tenían relevancia. Era habitual ver mes a mes cómo rozábamos el pleno empleo, es decir, unos índices inferiores al 5% de parados. Sin embargo, en el último año se ha producido tal hecatombe que la provincia se mueve en unos valores de desempleo nunca vistos por aquí cercanos al 10%. En este periodo de tiempo, fundamentalmente durante el año pasado, en Soria han desaparecido más de una veintena de empresas y 167 autónomos, lo que ha supuesto la destrucción de prácticamente el 4% del conglomerado empresarial. Todo esto sin olvidar los expedientes de regulación de empleo por todos conocidos que amenazan seriamente a decenas de empresas y puestos de trabajo. Ante todo esto, desde los empresarios nos hemos adherido a demandas generalizadas del colectivo relativas a medidas que reactiven la economía, para lo cual se imponen propuestas que mejoren la competitividad. Sin embargo, sería negar la realidad olvidar lo que sucede en el caso particular de Soria, donde la falta de entendimiento entre los políticos hace que los proyectos se retrasen o simplemente no se lleguen a ejecutar. Hablamos de esos 'palos en las ruedas' que parece que aquí siempre han existido y que en tiempos como los actuales se hacen especialmente dañinos. La capital es un ejemplo donde la falta de entendimiento por luchas políticas ponen en entredicho prácticamente todas las iniciativas. Peatonalización del centro, parking, mercado de Abastos, Perich, cárcel o depuradora son sólo algunos de ejemplos de la inoperancia de una clase política que hace que la ciudad esté prácticamente paralizada. Hasta la comercializadora Soria y Turismo, que hace un año pusimos en marcha con toda la ilusión, se ve obstaculizada en un momento de vital importancia para la clase empresarial como es la celebración de la exposición Las Edades del Hombre. Mención especial suponen dos iniciativas que corren el riesgo de dormir el sueño de los justos. Se trata de la Ciudad del Medio Ambiente, proyecto de enorme importancia que no sólo está sufriendo retrasos, es que existe incluso el riesgo de que pueda no llegar a ejecutarse para regocijo de otros territorios que la recibirían con los brazos abiertos. O el tema del suelo industrial, algo que debería solventarse rápidamente y que, muy al contrario, cuesta Dios y ayuda sacar adelante pese a las evidentes y urgentes necesidades de Soria. El retraso en las infraestructuras viarias es otro asunto que puede terminar de dar la puntilla a una provincia que ve cómo las oportunidades siguen pasando y desde dentro se mira de manera vergonzosa para otro lado. Es el momento de denunciar la situación, dejar en evidencia a quienes anteponen sus intereses particulares y luchar, esta vez de verdad desde una voluntad sincera y sin fisuras, por el futuro de Soria.

Santiago Aparicio Jimenez
Presidente de Foes

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

Fotografías de Portada:

Heraldo de Soria
Conchi Ortega

Fotografías

Heraldo de Soria
Víctor Hidalgo de Marco
Víctor Manuel García
Alfonso Pérez Plaza
José Luis Bravo Pacheco
Asohtur
Soria y Turismo

Imprime

Gráficas Ochoa

Colaboraciones

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

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**
- 6 **Edades del Hombre:** Acciones de FOES, ASOHTUR, Centro Comercial Abierto y Soria y Turismo
- 11 **Premio** Semana de la Tapa de la Caza
- 12 **Noticias** ASOHTUR
- 13 **Jornada** de Eficiencia Energética
- 14 **Noticias** ASOHTUR
- 15 **Empresas:** Acuerdo FOES-Caja Rural
- 16 **Convenios** ASOHTUR
- 18 **Convenios** FOES
- 20 **Gala** Premios FOES
- 21 **Noticias:** Asociación Sumilleres
- 22 **Noticias** CEHAT
- 23 **Noticias** FEHR
- 24 **Plan Estratégico** de Turismo de Castilla y León
- 25 **Rutas** por la provincia: José Luis Bravo
- 28 **Hostelería** y salud
- 29 **Hostelería** y Cocina: Juan Carlos Benito

En portada



6 Edades del Hombre

FOES, ASOHTUR y el Centro Comercial Abierto presentaron sus principales acciones de cara a la celebración de la Exposición Las Edades del Hombre. Bajo la coordinación de FOES, se están desarrollando acciones como la edición de un plano guía de la ciudad, imagen corporativa, promoción de los productos de la tierra mediante cartas conjuntas en los restaurantes o embellecimiento de la ciudad con la instalación de flores en los establecimientos del centro. Soria y Turismo, por su parte, gestiona los puntos de información y recepción de visitantes, promueve la ruta de las ermitas y habilita un tren turístico para un mejor conocimiento de la ciudad.

7 Ganador de la Semana de la Tapa

Francisco Javier Hernández resultó agraciado con un viaje a Canarias tras el sorteo realizado con motivo de la primera edición de la Semana Provincial de la Tapa de la Caza. 37 restaurante de la provincia participaron en una actividad que logró una gran acogida entre profesionales y clientes.

9 Jornada de eficiencia energética

El salón de actos de FOES acogió el 3 de junio una jornada sobre eficiencia energética dirigida a hosteleros y restauradores, uno de los sectores con más gastos de este tipo. En el transcurso de la charla se constató la posibilidad de ahorrar hasta el 20% en la factura de la luz si se toman unas medidas racionales básicas.



15 Acuerdo FOES-Caja Rural

FOES y Caja Rural han firmado un acuerdo para potenciar el comercio minoritario de la provincia. Se trata de ofrecer condiciones ventajosas para los establecimientos socios de ambas entidades a la hora de la utilización de los TPV.



Distribuidor de Cervezas Damm para Soria y Provincia

¿Todavía no has probado una Estrella?



5,4* Damm recomienda el consumo responsable.



6/ LAS EDADES DEL HOMBRE

'Soria, mil historia por contar', frase de la imagen corporativa

FOES impulsa un plano con la más completa información de la capital y la provincia

Tras meses de trabajo, la 'maquinaria' empresarial para aprovechar la exposición de las Edades del Hombre ya se encuentra a pleno rendimiento. Las diferentes asociaciones empresariales relacionadas con el turismo, siempre bajo la coordinación de FOES, han desarrollado una serie de iniciativas de cara a afrontar con garantía este acontecimiento cultural y turístico de primera magnitud. Por lo que se refiere a la propia FOES, el hecho más destacado es, sin duda, la edición de un plano guía del que se están distribuyendo 200.000 ejemplares en los tres puntos de información gestionados por la organización empresarial, es decir, el antiguo Fielato,

la caseta de turismo situada junto a la concatedral y la oficina de información de Mariano Granados; en el mismo también aparecen las empresas colaboradoras con la iniciativa. Tal y como destacó Santiago Aparicio, presidente de FOES, en el plano se ofrece toda la información necesaria para que el turista aproveche su visita a Soria. Así, por una de las caras, junto al plano de la ciudad, se marcan las rutas diseñadas por el Ayuntamiento así como los trayectos del trencito turístico. No falta ningún detalle, ya que puede encontrarse desde teléfonos de información general hasta los puntos donde están instalados los desfibriladores, pues no hay que olvidar que

Soria es la primera ciudad totalmente cardioprotectada. En la parte posterior hay un plano de la provincia, adjuntándose los paquetes que ofrece la comercializadora Soria y Turismo, así como más empresas de la provincia que han colaborado en la puesta en marcha de la iniciativa. Hay que destacar también que la organización empresarial impulsa la imagen corporativa que lleva como lema 'Soria, mil historias por contar'. Dicha frase va a estar presente en multitud de lugares, siendo el objetivo que el turista perciba una unidad de acción de todos los establecimientos y agentes vinculados con el sector.

El Centro Comercial Abierto embellece la ciudad



Ángel Mayor, Santiago Aparicio y Jesús Martínez, durante la presentación de las acciones con motivo de Las Edades del Hombre.

Por su parte, los responsables del Centro Comercial Abierto han llevado a cabo otras iniciativas que servirán para completar la oferta con motivo de la muestra. Así, los establecimientos adheridos van a ser los encargados de vender los tickets para la realización de las rutas de Las Edades del Hombre. Del mismo modo, venderán también los vales del trencito turístico. Jesús Martínez, presidente de esta asociación, destacó la instalación de cientos de petunias colgantes en los establecimientos con el objetivo de embellecer la ciudad durante estos meses. Martínez anima también a los particulares a que coloquen flores en sus balcones para de esta manera multiplicar el efecto. Además, los asociados establecerán descuentos o detalles para los voluntarios de la muestra con el objetivo de reconocer su labor desinteresada. Por último, todos las firmas y comercios vinculados a la asociación que así lo deseen podrán exponer sus productos en el lugar habilitado al efecto en el edificio del Fielato destinado a la recepción de visitantes.

“A vivir que son dos días” se emitió desde Soria con la colaboración de FOES

El magazine de fin de semana de la SER destacó los atractivos turísticos de la provincia y de Las Edades del Hombre



Desarrollo del programa en el Palacio de la Audiencia.

'A vivir que son dos días', el magazine de fin de semana de la SER a nivel nacional, emitió su programa del domingo 31 de mayo desde el Centro Cultural Palacio de la Audiencia con motivo de la exposición de las Edades del Hombre. A lo largo de la emisión se trataron aspectos relacionados con la provincia, no faltando la referencia a la falta de infraestructuras e inversiones. Evidentemente, se trató el tema de la exposición, destacando la gran calidad de las piezas de arte sacro que van a poder verse hasta el mes de diciembre. El programa, dirigido por Montserrat Domínguez, contó con la

presencia de la ex ministra Carmen Calvo, Ana Cañil, Enric Juliana, Silvia Garrote (directora del Heraldo de Soria) y Toni Martínez. La noche anterior, el equipo del programa pudo realizar una degustación especial de productos de la tierra. Los restaurantes Iruña, Baluarte, Valonsadero, Grumer Catering, Alfonso VIII, Maroto y Trashumante pusieron a disposición algunas de sus mejores creaciones. Además, el sumiller soriano Simón de Francisco ofreció al equipo radiofónico la posibilidad de probar los mejores caldos de las bodegas sorianas.

Ficha degustación:

Restaurante Iruña
Tarrina casera de hígado de pato con pan de pasas.

Restaurante Baluarte
Fuevo primavera con remolacha y velo de panceta.

Grumer Catering
Flor de chipirón y changuro con niscalos.

Restaurante Hotel Valonsadero
Ensalada templada de alcachofas, boletus, bacalao y vinagreta de trufa.

Restaurante Hotel Alfonso XVIII
Trucha Ulcero.

Restaurante Hotel Valonsadero
Sorbete de romero.

Restaurante Maroto
Somarro de Soria al sabor de colmenas.

Restaurante Trashumante:
Mousse de queso con colmenillas y tomate.

Carta de vinos

Bodega Atalayas de Golban
Atalayas.

Bodegas Castillejo de Robledo
Silentium Roble

Bodegas Dominio de Atauta
Dominio de Atauta y Atauta dos fincas.

Tierras el Gujarral
Rudeles la Nación.

Bodegas Valdeviñas
Tinar de Mirat crianza 2003 y Mirat cr.





ASOHTUR promueve acciones para cautivar al turista

La asociación impulsa una carta conjunta para los establecimientos asociados

La Asociación de Hostelería y Turismo, ASOHTUR, bajo la coordinación de FOES, también está impulsando una serie de iniciativas de cara a mejorar la oferta turística con motivo de la puesta en marcha de Las Edades del Hombre. Según destacó Ángel Mayor, presidente de la agrupación, se está poniendo el logotipo con la frase 'Soria, mil historias por vivir', en objetos tan variados como posavasos o delantales. Del mismo modo, para "hacer patria de nuestros productos", según señaló Mayor, en los establecimientos adheridos se va a obsequiar al turista con un rollito de mantequilla de Soria a modo de detalle, pues no hay que olvidar que se trata del producto gastronómico más representativo de la provincia. Para reforzar se ofrecerá una pegatina para la realización de la pequeña cata por parte del turista.

Otra pegatina de parecidas características con la imagen de la mantequilla se pondrá en las puertas de los establecimientos vinculados a ASOHTUR. Por otra parte, destaca también la edición por parte de la agrupación de una carta con la imagen del rosetón de Santo Domingo. Esta carta, que lleva como lema 'Saborea Soria', incluye por un lado el menú de los establecimientos con productos de la tierra, que son de libre elección en cuanto a contenido y precio, y por otro un listado de vinos adheridos a la iniciativa. Se trata de vinos procedentes de bodegas sorianas de la Ribera del Duero con las que se ha llegado a un acuerdo. Las firmas son Atalayas de Golbán, Bodegas Castillejo de Robledo, Bodegas Dominio de Atauta, Tierras El Guijarral y Bodegas Valdeviñas.



Manual de trato al turista

Objetivo: mejorar la imagen de Soria

Con el objetivo de dar una imagen más atractiva de Soria y motivar al turista para volver, ASOHTUR ha diseñado unas sencillas acciones para promocionar y dinamizar la provincia. En restauración se realizan una serie de recomendaciones. Por un lado, se insta a la utilización de los delantales con el logo 'Soria, mil historias por vivir'. También se pide que, al margen de la propia, se ofrezca la carta 'Saborea Soria' realizada al efecto con productos típicos sorianos. En cuanto a los vinos, se insiste en ofrecer caldos

de las bodegas sorianas de Ribera del Duero.

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

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



Desarrollo de las reuniones preparatorias de Asohtur de cara a Las Edades del Hombre.



Soria y Turismo afronta su primer gran reto en la ciudad

La ruta de las ermitas por la provincia complementa la muestra

Soria y Turismo, tiene en Las Edades del Hombre un gran reto para demostrar que el sector turístico de la provincia está vivo y con muchas posibilidades de crecer. Su cometido, en primer lugar, es lograr que el turista esté informado de la exposición, de la ciudad y la provincia, de manera que, en el futuro, repitan Soria como punto de destino. Soria y Turismo gestiona el centro de recepción de visitantes ubicado en el edificio conocido como 'el Fielato'. También se trabaja en la caseta de información situada a la entrada de la concatedral y en la oficina de turismo municipal de la plaza Mariano Granados. José María Muñoz, gerente de Soria y Turismo, señala que todavía se trabaja en la puesta en valor del Fielato, donde se ha puesto en marcha el bar e inminentemente la musealización a través de paneles. En su opinión, lo importante es que exista una perfecta coordinación entre los tres puntos para que el turista en

ningún momento se sienta perdido. El balance hasta el momento, transcurridas las primeras semanas puede calificarse de positivo.

El tren turístico, otra de las iniciativas, está funcionando con éxito, no sólo entre los turistas sino también entre los sorianos. Respecto al paquete turístico de la ruta de las ermitas, hasta el momento el 60% es utilizado por los propios sorianos. No obstante, de cara al verano y el otoño grupos de todo el país se han interesado por los precios y la organización y ya han confirmado su visita.

La oferta de Soria y Turismo ofrece tres alternativas. Por un lado, una visita guiada los sábados por la mañana de las ermitas de San Miguel de Gormaz y San Baudelio en Casillas de Berlanga.

La segunda opción es para sábados y domingos, visita a la exposición por la mañana, ruinas de Numancia y Ruta de los Poetas por la tarde. La ter-



cera opción, de dos días y una noche, incluye alojamiento y desayuno, ruta de las ermitas el sábado por la mañana y visita guiada a Las Edades del Hombre por la tarde. El primer paquete tiene un precio de 20 euros para los adultos y 10 para los niños; el segundo 15 euros y 7 para los niños, y el tercero 46 euros.

"llévate, llévalas" MANTEQUILLA DE SORIA

con Denominación de Origen Protegida

Cañada Real



Garantía de Calidad

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

'El último viaje de Antonio Machado' promociona Soria a través del teatro

La obra se representará durante seis semanas en el teatro Muñoz Seca de Madrid



El teatro Muñoz Seca de Madrid, uno de los más importantes de la capital, acoge desde el 10 de junio y durante seis semanas la obra 'El último viaje de Antonio Machado'. El montaje va a estar íntimamente ligado en su promoción a la provincia de Soria. La productora de teatro soriana Meditea, con Ginés Sánchez al frente, cuenta para la puesta en marcha de la obra con la colaboración del Ayuntamiento de Soria, la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES), la Asociación de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), el hotel Alfonso VIII y Monreal. Además, participa la Obra Social de Caja Duero y la Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales. El pasado 5 de junio tuvo lugar una presentación de los actos en el hotel Alfonso VIII, lo que sirvió para destacar, una vez más, la importancia histórica de la figura de Macha-

do para Soria y el gran valor de índole cultural y turístico que sigue teniendo y tendrá en el futuro. La promoción que está haciendo Soria y Turismo de la provincia aprovechando la obra supone la instalación de 150 carteles por diversas estaciones del Metro de Madrid, así como un gran cartel en la marquesina del teatro durante el tiempo en que dure la función. En los carteles se incluye información sobre los paquetes turísticos que ofrece la comercializadora; según destacó Alejandra Vitoria, gracias a ellos ya se han formalizado varias decenas de reservas. En la presentación de la obra estuvieron presentes Carlos Martínez, alcalde de Soria; Alejandra Vitoria, directora general de Soria y Turismo; Ginés Sánchez, director y productor de la obra, y varios de los actores principales, como Francisco Vidal, Manuel Brun y Resu Morales.

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

El afortunado, Francisco Javier Hernández, consiguió un viaje a Canarias



Victor Chicote junto al afortunado Francisco Javier Hernández

Durante la semana que transcurrió entre el 22 al 29 del pasado mes de marzo la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), en colaboración con el Ayuntamiento de Soria, puso en marcha la Semana de la Tapa de Caza, en la que participaron 37 establecimientos de Soria capital y provincia. La iniciativa contó con una gran acogida por parte de los sorianos, lográndose una venta aproximada de 38.000 tapas. Con cada consumición de tapa de caza se hacía entrega de un boleto para participar en el sorteo de un fantástico viaje a Canarias, de una semana para dos personas, haciéndose coincidir el premio con el sorteo de la Lotería Nacional del día 4 de abril de 2009. La persona agraciada fue Francisco Javier Hernández García, que obtuvo su boleto con la tapa consumida en Taberna Cascante de la capital Soriana. Hernández García recibió el premio de manos del vicepresidente de ASOHTUR, Victor Chicote Gil.

Éxito de baile de UNICEF amenizado por la Banda de Música

FOES y ASOHTUR participaron activamente en el evento

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

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

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

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

MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y ALIMENTACIÓN



SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO
Visite nuestra web: www.refmij.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 H parc.277
42005 SORIA
975 22 44 52



TODO UN MUNDO DE SEGURIDAD



Tlf: 902 305 060

www.reysan.com

Soria, una ciudad segura

La tasa provincial de criminalidad de Soria está entre las cinco más bajas de España



Agradezco a ASOHTUR la posibilidad que me brinda de hablar de seguridad en su revista. Y es que en una provincia como Soria, cuestionar la falta de seguridad, es faltar a la verdad, incluso si tenemos en cuenta que es un sentimiento subjetivo. Me gustaría hablar del papel que juega la seguridad pública en una provincia que presenta unos índices de delincuencia dignos de mención. Lo digo con orgullo porque es fruto del trabajo, del sacrificio y la profesionalidad de los Cuerpos y Fuerzas para la Seguridad del Estado.

Sepan que la tasa provincial de criminalidad de Soria está entre las cinco más bajas de España, es decir que nuestra provincia es, con Teruel, Zamora, Lugo y Orense, una de las cinco más seguras del país. Soria presenta un índice de 22,4 infracciones penales por mil habitantes. La media de infracciones de España, 50,7 delitos por cada mil habitantes, es 20 puntos inferior a la media de la Unión Europea.

En Soria nos seguimos moviendo en la horquilla de 700 a 800 delitos anuales y entre las 1.200 y las 1.300 faltas. Por otra parte, Soria sigue estando entre las provincias de España con un mayor índice de delitos esclarecidos. Las Fuerzas y Cuerpos para

la Seguridad del Estado logran esclarecer casi dos de cada tres delitos.

Partiendo de esta base, nuestro objetivo no puede ser otro que seguir reduciendo estas cifras. Aunque sea una utopía, no debemos darnos por satisfechos mientras se produzca un solo delito. Por eso la postura de este subdelegado ante la información de que ha habido robos en un Polígono Industrial o de que se ha desatado una pelea con algún herido, siempre será la misma. La seguridad es uno de los elementos esenciales sobre los que se apoya la libertad. Nadie se siente libre si no se siente seguro. Donde se produzca un hecho delictivo, debe estar la Policía o la Guardia Civil. Si no se ha conseguido actuar de forma preventiva, habrá que trabajar para esclarecerlo e impedir que vuelva a repetirse.

Me gustaría terminar señalando que la administración más apreciada por la sociedad en Soria y en Castilla y León, según las encuestas realizadas, son los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado. Es lógico porque su trabajo tiene como objetivo uno de los mayores deseos y anhelos de los ciudadanos, que es poder vivir en paz y tranquilidad en un mundo cada vez más complicado y global.

Desde luego que la Policía y la Guardia Civil son profesionales que trabajan para velar por nuestra seguridad. Pero no es algo que deban hacer solos. La seguridad es cosa de todos y hablo de actuaciones tan elementales como no dejar el coche abierto o avisar en cuanto se considera que ocurre algo extraño. Esta pequeña implicación social nos ayudaría a evitar no pocas faltas y delitos.

Vicente Ripa.
Subdelegado del Gobierno en Soria

Los bungalós podrán ocupar hasta el 50% de los campamentos y las casas móviles el 100%

La Consejería de Turismo de la Junta ha aprobado la modificación de un decreto de regulación de los campamentos de turismo por la que se amplía de un 30% a un 50% la superficie que pueden ocupar los bungalós en este tipo de instalaciones. Anteriormente otro decreto había ampliado esta superficie de un 25% a un 30%; todos estos cambios dan una idea de la importancia que están cobrando estas construcciones en los cámpings a lo largo de los últimos años.

El artículo 31 del último decreto relativo a bungalós también señala que la ubicación del área quedará claramente diferenciada del resto de la zona de acampada, y que las medidas de las parcelas estarán en relación con la categoría del campamento, siendo las de lujo de 90 metros cuadrados; las de Primera de 70 metros y las de Segunda de 60 metros. En el texto también se especifican otros aspectos como que las instalaciones serán de planta baja y que la explotación estará a cargo del titular del campamento. En cuanto a las casas móviles, la superficie ocupada podrá ser el 100% de la superficie, mientras que las medidas de las parcelas serán las mismas según las categorías que para los bungalós, así como el tipo de construcción de una sola planta; a diferencia de los anteriores, la propiedad será de los usuarios.

El texto acaba subrayando que tanto bungalós como casas móviles no podrán ser utilizadas como residencia permanente, y que dichas instalaciones serán únicamente autorizadas mientras tenga vigencia la autorización oficial del campamento, de forma que desaparecido éste perderán su autorización debiendo ser trasladadas o derruidas.

El sector podría ahorrarse hasta un 20% de la factura de la luz

Jornada sobre ahorro y eficiencia energética en la hostelería

El salón de actos de FOES acogió el pasado miércoles 3 de junio una jornada sobre ahorro y eficiencia energética en el sector de la hostelería: alojamientos, restauración y bares. La actividad se ha llevado a cabo teniendo en cuenta que hoy en día la planificación energética se ha convertido en un punto estratégico de las políticas empresariales, y más si cabe en sectores como el hostelero, donde este tipo de gastos es especialmente importante. La actividad fue organizada por FOES y ASOHTUR con la colaboración del Ente Regional de la Energía de Castilla y León (EREN) en base al convenio de colaboración firmado en enero de este año. El objetivo prioritario de la actividad fue informar a los empresarios del sector hotelero, restauración y bares sobre las actuaciones que pueden llevar

a cabo para reducir los consumos de energía en sus establecimientos. El ahorro desde la eficiencia energética se puede estimar en un 20% en la factura energética. En este sentido se trató la situación actual del sector hostelero en lo que al gasto energético se refiere, y especialmente aportando a los asistentes soluciones a los retos del consumo energético, la optimización del equipamiento o la posible diversificación de fuentes de energía que sin duda repercutirá en beneficio de sus negocios y del medioambiente. En definitiva se trataba de ofrecer a los empresarios de este sector toda la información necesaria en materia energética que contribuya a tomar decisiones que repercutan en un ahorro de costes y de mantenimiento así como en la correspondiente reducción en la factura energética de sus negocios.

El riesgo de no suscribir el seguro de responsabilidad civil

Determinados empresarios no están cumpliendo con la Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Castilla y León que obliga a la suscripción de seguros de responsabilidad civil dependiendo del aforo. La Asociación Soriana de Hostelería y Turismo quiere informar a aquellos que no cumplen con la normativa que dicha infracción está tipificada como muy grave, lo que puede suponer una multa de entre 30.000 y 600.000 euros. Este incumplimiento se viene dando pese a que la ley fue promulgada en julio de 2006. El aumento de las denuncias se viene detectando en el ámbito rural a tenor de los datos de la Guardia Civil, que es la encargada de vigilar que se cumpla la ley.

ASOHTUR reitera que es imposible justificar el carecer de este tipo de seguros, así como la gravedad de incurrir en una falta como esta.



HERALDO DE SORIA
hemos pasado página... web
www.heraldodesoria.es

Una nueva web ...

- Más dinámica
- Más ágil
- Más cómoda
- Más visual

Contenidos ...

- Videoteca
- Fotonoticias
- Nuevas secciones
- Actualización permanente

Una
web
pensada
para
ti

HERALDO
DE SORIA

Silencio de Valdeiruela
2006
6 meses en Barrica
Concurso Mundial. Bruselas.
Medalla de Oro.

Silencio de Valdeiruela Crianza 2005
Concurso Mundial de Bruselas:
Medalla de Plata
Concurso Vinalies Internacional
Medalla de Plata

CASTILLO de GUMIEL
podegas

Comercial
Chaome S.L.
alimentación en general

Distribuido en Soria por Chaome, S.L.
Pol Ind Las Casas P. 43 B- nave 4 Tfno. 975 23 18 43

El Consejo de Ministros aprueba la ampliación del Plan Renove

La nueva dotación será de 600 millones de euros más

El Consejo de Ministros reunió el viernes día 29 de mayo aprobó una nueva dotación de 600 millones de euros más para el Plan Renove del sector del turismo. Esta decisión responde a las demandas realizadas desde CEHAT debido al rápido agotamiento de los fondos iniciales. Al igual que en la primera fase de este Plan puesto en marcha en enero de este año, la gestión de los fondos correrá a cargo del Instituto de Crédito Oficial (ICO). Como novedad, esta ampliación provendrá del propio ICO, correspondiendo al Ministerio de Industria, Turismo y Comercio la subvención de los intereses que

se generan y los costes de gestión del ICO. Para que los interesados puedan acceder a estos fondos se tiene que dar una serie de pasos. En primer lugar, se debe firmar un acuerdo entre el Ministerio y el ICO. A partir de ahí, el ICO comenzará a establecer acuerdos con las entidades financieras interesadas en sacar adelante estos créditos con los empresarios. Una vez dado este paso, los interesados deben acudir a estas entidades financieras colaboradoras. Allí solicitarán el crédito, que será estudiado según los criterios de riesgo. Una vez aprobado, la propia entidad financiera lo comunicará al ICO para

que se le asigne el fondo al solicitante y se haga efectivo el importe acordado. Como se recordará, se trata de créditos al 1,5% de interés, que pueden alcanzar el 90% del importe de la inversión, contando con varias posibilidades en cuanto al plazo de amortización y de carencia en la devolución del principal préstamos, variando desde 5 hasta 12 años. Desde la Confederación se están haciendo las gestiones necesarias para conocer la fecha en la que los interesados puedan solicitar los créditos. Una vez que se sepa se mantendrá informados a los socios.

ASOHTUR pone en marcha el Plan de Formación 2009

Los cursos, de carácter gratuito, están dirigidos a empresarios y trabajadores hosteleros

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

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

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

tapas, pinchos y canapés, enología, recepción hotelera en general y manipulación de alimentos. En este último caso se prevén cinco horas presenciales y 25 a distancia. En cuanto a los lugares de celebración, algunos cursos se impartirán en las aulas de FOES, en la calle Marqués de Cerralbo, otros en GRUMER catering y otros en el Centro Específico de F.P La Merced. Por lo que se refiere a los cursos a distancia, se han establecido cuatro. Uno de ellos versará sobre organización de alojamiento, con una duración de 50 horas. El resto, de 125 horas de duración, estarán dedicados a nutrición y dietética; ergonomía y socorrismo y primeros auxilios en general. A todo esto hay que añadir un curso a través de Internet de 270 horas sobre inglés de nivel intermedio.

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

Los requisitos pasan por ser trabajadores por cuenta ajena del sector de la hostelería; autónomos del mismo sector o desempleados inscritos en la oficina de empleo. En cuanto a la documentación necesaria, para trabajadores es necesaria la ficha de inscripción, DNI, fotocopia de la cartilla de la Seguridad Social, última nómina o cuota de autónomos y autorización firmada de solicitud de vida laboral. Los desempleados deberán presentar ficha de inscripción, fotocopia del DNI, fotocopia de la cartilla de la Seguridad Social y tarjeta actualizada de demandante de empleo. La inscripción debe realizarse en el teléfono 605831906.



Acuerdo entre FOES y Caja Rural para apoyar el comercio minorista

La entidad financiera ofrece condiciones muy ventajosas a los comercios socios de FOES y Caja Rural que utilicen TPV



Santiago Aparicio, Presidente de Foes, y Alfonso de la Lastra, Director General de Caja Rural, rubricaron el acuerdo.

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. El objetivo de la iniciativa puesta en marcha por ambas entidades es fortalecer el comercio minorista de la provincia de Soria, ofreciéndole un tratamiento preferencial, para que el

tejido empresarial de esta tierra pueda seguir creciendo y afianzándose. 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.

PRODUCTOS NATURALES DE NUESTRA TIERRA

MORENO SAEZ

SORIA EMBUTIDOS

Tfno. 975 221 840 Eduardo Saavedra, 40, Soria www.morenosaez.com

Exclusivas Omeñaca

Nuevo distribuidor oficial de Cervezas San Miguel para Soria

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

16/ACUERDOS 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.

Acuerdos 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.



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



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



- 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:

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

Oferta Para Otros Productos:

Oferta de Neumáticos (Turismos y 4x4):

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

- 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 CON HOTUSA



HOTUSA HOTELS es una de las mayores Centrales de Compras de Europa, cuenta con:

- 1.300 hoteles asociados a nivel nacional.
- 5.000 delegaciones.
- 12.000 distribuidores.
- 270 firmas proveedoras

HOTUSA HOTELS
CENTRAL DE COMPRAS & SERVICIOS

pone al servicio del profesional de la hostelería: Una extensa gama de más de 10.000 productos de consumo. Prestigiosas firmas del mercado en alimentación, bebidas y licores, equipamiento, mobiliario, complementos, productos químicos, servicios etc. Para consultar productos y tarifas es necesario disponer de una clave de acceso compuesta por "usuario" y "contraseña" facilitada por ASOHTUR. Para la realización de pedidos deberá ponerse en contacto con el departamento de compras de 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 CON BUSAFE



Calidad de equipamiento y calidad de servicio, de principio a fin. Busafe Hotel Quality Experience es la única compañía capaz de proveer íntegramente del equipamiento de tres elementos indispensables en un hotel: cerradura electrónica mediante tarjeta (banda magnética o chip), caja de seguridad y minibar. Busafe trabaja con los líderes mundiales en seguridad y equipamiento.

Pero Busafe ofrece mucho más: ofrece tecnología, proporciona garantía y calidad y dedica un servicio personalizado.

Tras el acuerdo con ASOHTUR, Busafe ofrece un descuento del 12% sobre los precios establecidos, así como un 15% si el pago se produce al contado en los treinta primeros días posteriores a la compra.

Heineken Schweppes AMSTEL

MONTE PINOS

Agua mineral natural • Natural mineral water

Fuente de Vida

DISTRIBUCIONES Navalpotro, s.l.

Polígono Industrial las Casas, parcela 30-A.42005 Soria Telf. 975 22 05 95 - Fax 975 23 19 67

CONVENIOS CON FOES		
	CONVENIO CON EREN Ente Regional de la Energía Consciente de la demanda empresarial de información sobre temas energéticos y de la importancia de reducir sus costes en esta materia, la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas, pone en marcha durante este año 2009, un nuevo servicio piloto de información y asesoría especializada en materia de ahorro y eficiencia energética de la mano del Ente Regional de la Energía (EREN), organismo dependiente de la Junta de Castilla y León.	Este nuevo servicio, que tiene carácter gratuito para todas las empresas asociadas a FOES, se prestará por expertos asesores de EMEA INGENIERÍA en la sede de la Federación, C/ Vicente Tutor, nº 6- 4ª planta, los miércoles de 12:00 a 14:00 h. (previa petición de hora), con la finalidad de resolver de forma práctica consultas concretas que ayuden a disminuir el consumo, y por tanto la facturación, en materia energética.
	Nuevo Convenio de Colaboración en Recogida de Residuos con "SUFÍ" Desde la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) se ha firmado un nuevo Convenio de Colaboración, en esta ocasión en materia de recogida de residuos con la empresa SUFI, S.A. Tal Convenio surge de la necesidad de las empresas de contratar un gestor que recoja sus residuos (basura, papel, cartón y restos no peligrosos); ya que las ordenanzas municipales marcan según su artículo 26 que cada empresa tiene que hacerse cargo de los residuos generados en su proceso productivo, o exactamente de lo que	sean residuos no domiciliarios, esta diferenciación se explica en el artículo 24, donde se puede ver que cada industrial no puede generar más de 120 litros de residuos al día por 500 m ² de nave construida en parcela. Tras observar un incumplimiento de esta normativa, por el que las empresas pueden ser sancionadas y con el objeto de mejorar el aspecto que presentan ciertos puntos de la capital como el Polígono, desde la Federación se considera oportuno impulsar este Convenio y animar a las empresas a adherirse al mismo.
	CONVENIO DE COLABORACIÓN CON SORIA PREVENCIÓN 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 venimos 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 nuestros asociados en este tema, hemos querido dar un paso más, y hemos firmado un CONVENIO DE COLABORACIÓN CON SORIA PREVENCIÓN, cuyo objeto es facilitar a nuestras empresas asociadas, unas tarifas económicas más bajas en la contratación del citado servicio de prevención ajeno.
	CONVENIO DE COLABORACIÓN CON ASISTENCIA INTEGRAL Al anterior convenio de colaboración con el Servicio de Prevención Ajeno "Soria Prevención", se une otro que FOES ha firmado con el Servicio de Prevención Ajeno "Asistencia Integral". Mediante este convenio todos los asociados a FOES podrán obtener tarifas ventajosas al contratar Pre-	vención de Riesgos (Especialidades Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicología); así como a la hora de contratar Vigilancia de la Salud. Obligatorias por Ley en casi todos los casos.
	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.

CONVENIOS CON FOES		
	CONVENIO DE COLABORACIÓN CON ASISA FOES tiene suscrito un Convenio con ASISA, por medio del cual ofrece a todos sus asociados condiciones y tarifas más ventajosas en la contratación de este seguro médico privado.	
	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. • 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	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.
	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.
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).		

La Hoguera

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



FOES celebró la XVI Edición de los Premios Empresariales

Pedro Soto recogió el correspondiente a Empresario Soriano 2008 y Cecale de Oro 2008



Foto de familia con todos los Galardonados por FOES.



El empresario Pedro Soto se dirige a los asistentes.

La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) celebró la tarde del pasado 21 de mayo su gala anual en la que reconoce la labor de un grupo de empresarios de la provincia o vinculados a la misma. Se trata, según la organización, de "reconocer el esfuerzo y la tenacidad de los empresarios y las empresas de nuestra provincia, que luchan día a día por generar riqueza y empleo en nuestra tierra, contribuyendo de este modo a su crecimiento, desarrollo y prosperidad".

El Aula Magna Tirso de Molina acogió un acto en el que estuvieron presentes las más destacadas perso-

nalidades de la sociedad soriana. Pedro Soto recogió el premio Empresario Soriano 2008 y CECALÉ de Oro 2008; Canard-Malvasía, el de Empresa Soriana 2008; Jonás Gómez Gallo, Empresario Soriano en el Exterior; Alfonso Romero Marco, Joven Empresario, y SAT Las Parras, Empresa Soriana Innovadora.

Además, en esta edición se ha otorgado una mención especial a Antonio Pedroviejo Cid por toda una vida dedicada a la hostelería. Por último, se rindió homenaje a Ricardo González Vélez, uno de los fundadores de la agrupación de empresarios; la familia recogió una placa que le fue entregada

en señal de reconocimiento y agradecimiento.

En el acto destacó la presencia de Gerardo Díaz Ferrán, presidente de la patronal de los empresarios CEOE, que estuvo acompañado por Jesús Terciado, presidente de CECALÉ (patronal regional) y Santiago Aparicio, presidente de FOES. La presencia de Díaz Ferrán fue aprovechada para la visita a dos de las empresas emblemáticas de la provincia: Puertas Norma y Soria Natural; ambas tuvieron lugar por la mañana, horas antes de la entrega de los galardones a los empresarios más destacados.

Puesta de largo de la Asociación de Sumilleres de Soria

María Jesús Ruiz, vicepresidenta de la Junta, fue nombrada Sumiller de Honor



El hotel Alfonso VIII fue el escenario en el que se puso de largo el pasado mes de mayo la nueva Asociación Cultural Sumilleres de Soria, colectivo que nace con una veintena de socios y que viene a completar la creación de este tipo de colectivos en Castilla y León. La jornada comenzó con una reunión de trabajo en el que participaron representantes de un colectivo que en el conjunto de la Comunidad Autónoma agrupa a unos 400 profesionales a través de una docena de asociaciones. El acto central consis-

tió en la concesión a María Jesús Ruiz, vicepresidenta de la Junta de Castilla y León, del título de Sumiller de Honor en reconocimiento a la labor de apoyo a este colectivo desarrollada en los últimos años. Ya por la tarde se inauguró la primera muestra Agroalimentaria en la que estuvieron presentes catorce firmas entre bodegas, alimentación y distribuidores. El público en general pudo disfrutar de una muestra de lo mejor de la provincia en vinos, quesos o embutidos, entre otros productos.

La Escuela de Hostelería agradece la colaboración de los empresarios

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

Comercial
Chaome s.l.
alimentación en general

Distribuido en Soria por Chaome, S.L.
Pol Ind Las Casas P. 43 B- nave 4
Tfno. 975 23 18 43

Alcorta Pasión por Rioja

Victor Hidalgo
Medios y soportes publicitarios

Diseño de Campañas
Planificación de Medios
Prensa / Radio / TV
Autobuses Urbanos
Marquesinas Urbanas
Vallas Publicitarias
Publicaciones

www.victorhidalgo.es
Tel. 975 214746

Las Delicias del Pato

Distribuidor para Soria y provincia

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

MALVASIA

www.malvasia.com.es

Zapatero se reúne con hoteles y restaurantes con el objetivo de relanzar el sector

La propiedad intelectual y el aplazamiento de cuotas a la Seguridad Social fueron algunos de los temas tratados

El Presidente del Gobierno, José Luis Rodríguez Zapatero, se reunió con representantes del sector turístico y hotelero con el fin de repasar las diversas cuestiones que preocupan al sector en estos momentos de crisis y analizar las distintas medidas adoptadas por el Gobierno para reactivar un sector clave para la economía española. Con esta reunión, en la que también participaron el Ministro de Industria, Comercio y Turismo, Miguel Sebastián; el Secretario de Estado de Turismo, Joan Mesquida, y el Director de la Oficina Económica del Presidente del Gobierno, queda patente la importancia que el Presidente del Ejecutivo otorga al sector turístico. Una de las principales cuestiones tratadas fue el pago por comunicación pública en los hoteles, es decir, la propiedad intelectual. En este sentido, se destacó que el sector hotelero ha asumido que tiene que pagar derechos de autor, pero exige que sea una tarifa fija (las entidades establecen el precio y cada deciden y lo elevan según su criterio) y única (son diez entidades y cada una exige por su parte). Desde el Ministerio de Industria se ha estado trabajando con el Ministerio de Cultura para proteger al sector turístico y se consiguió paralizar algunas modificaciones que perjudicaban a la industria turística. Los dos Ministerios trabajan para conseguir una cuota razonable de pago y que se cree un fondo único, que luego se reparta entre las entidades de gestión de derechos de autor. También se habló del aplazamiento de cuotas a la Seguridad Social. Dentro de las medidas incluidas en el PLAN E del Gobierno se encuentra el aplazamiento de cuotas a la Seguridad Social, que flexibiliza los criterios para la conceder aplazamientos de pago de las cotizaciones y está destinado a aquellas empresas con problemas de liquidez que se comprometan al mantenimiento del empleo. Las empresas serán consideradas al corriente de sus obligaciones con la Seguridad Social, a los efectos de obtención de subvenciones, bonificaciones, contratación y demás establecidos por la legislación.

Por parte del sector turístico y hotelero estuvieron presentes Gonzalo Pascual, presidente de la Comisión de Turismo de la CEOE; Juan Molas, presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT); Rafael Gallego, presidente de la Federación Española de Asociaciones de Agencias de Viajes; José M^a Rubio, presidente de la Federación Española de Hostelería y Restauración; Sebastián Escarrer, presidente de Excoltur y copresidente de Sol Meliá; Felipe Navío, presidente de la Asociación Española de Compañías Aéreas; José Manuel Maciñeira, presidente de la Asociación Empresarial de Agencias de Viajes; Carmen Riu, consejera delegada de Riu Hoteles; Antonio Catalán, presidente de AC Hoteles; Juan José Hidalgo, presidente de Globalia, Simón Pedro Barcelo, copresidente del Grupo Barceló, y Gabriele Burgio, presidente de NH Hoteles.



Las líneas de avales ICO incluyen anticipos de deudas de las entidades locales a empresas y autónomos

El objetivo es poder cobrar las facturas por obras y servicios prestadas a entidades locales

El ICO ha puesto en marcha una nueva línea dirigida a empresarios y autónomos denominada 'Línea de avales ICO-Anticipos empresas y autónomos con Entidades locales', que tiene como finalidad que las empresas y autónomos logren el cobro de facturas por obras y servicios prestados a Entidades locales, a través del endoso de las mismas a ICO, se conceden avales a las entidades de crédito para garantizar los posibles impagos de dichas facturas endosadas. El endoso de las facturas deberá ser realizado por las empresas y autónomos hasta el 31 de julio de 2009, inclusive. El importe máximo del endoso por cliente será de 300.000 euros (IVA incluido), computable en una o varias facturas o certificaciones. El tipo máximo de descuento del endoso será el 5% sobre el importe de la factura o certificación de obra o servicio (IVA incluido), que se descontará de una sola vez en la fecha del endoso. Para ampliar esta información y conocer las entidades crediticias adheridas a la línea puede consultar la página web del ICO (www.ico.es) o llamar al siguiente número de teléfono 902 121 121.

La negociación colectiva y los nuevos proyectos, puntos de interés de la reunión de la Junta Directiva de la FEHR

En el encuentro celebrado en Madrid se trataron otros temas como las elecciones o el proyecto FEHR Autónomos

La Junta Directiva de FEHR se reunió el pasado 1 de abril en el Hotel Husa Princesa de Madrid, precedido la tarde anterior de la reunión del Comité Ejecutivo. La jornada comenzó con el informe del presidente, José María Rubio, que abordó la situación del sector, para luego valorar el éxito de las visitas que desde principio de año se han realizado a las distintas asociaciones de FEHR con el fin de presentar los proyectos en ejecución. Entre los puntos tratados, además de las elecciones, se habló del Plan de Formación, poniéndose de manifiesto el éxito con más de 29.500 profesionales formados gracias al plan en 2008, al tiempo que se dio a conocer el plan de trabajo de cara al presente año. La negociación colectiva fue otro de los puntos de mayor interés, abordándose las cláusulas de descuelgue y revisión salarial. La importancia y situación de FEHR Autónomos, que asumirá la representatividad de los autónomos hosteleros, fue abordada también en la Junta Directiva. Entre los distintos informes expuestos se presentó el portal de comunicación hostelerialdigital.es, puesto en marcha tras Semana Santa, el Servicio Mancomunado de Prevención de Riesgos Laborales, en el que una serie de asociaciones de FEHR se encuentran trabajando en el proyecto piloto o la situación en cuanto a Propiedad Intelectual. En cuanto a Responsabilidad Social se expusieron los trabajos de FEHR en este campo, destacando el fomento del consumo responsable de alcohol mediante la colaboración en varias campañas o la colaboración con ONCE para favorecer el acceso de discapacitados a establecimientos hosteleros.



Miembros de la Junta Directiva presentes en la reunión.

FEHR se reúne con la Federación Regional de Castilla y León

La defensa y representación del empresario autónomo de hostelería y la propuesta de un convenio regional, asuntos más destacados

En el marco de Medivinia, feria del vino de Rueda en Medina del Campo, la Federación Regional de Castilla y León recibió la visita del vicepresidente de FEHR, Emillano García Doméne y el secretario general, Emilio Gallego. La Federación Regional de Castilla y León, presidida por Estéban Díez González, está compuesta por un total de nueve asociaciones, representantes de las nueve provincias que componen la Comunidad Autónoma de Castilla y León. Entre los diferentes puntos que se desarrollaron fue de especial importancia la iniciativa de constituir puntos que se desarrollaron y una Federación Regional de Autónomos de Hostelería para defender el espacio de representatividad de nuestras organizaciones; este paso se aprobó y se decidió la constitución de estas organizaciones de igual manera que lo están haciendo otras asociaciones integradas en FEHR. Por otro lado se estudió la posibilidad de suscribir un convenio regional del sector para avanzar medidas de mejora de la formación o planes de igualdad entre otras medidas. La jornada sirvió para confraternizar con numerosos empresarios del sector que se acercaron al Palacio de las Salinas en Medina del Campo en esta gran fiesta del vino de Rueda.

Incertidumbre en hostelería ante la liberalización de tarifas eléctricas

FEHR se dinamiza para poner en marcha acciones que aumenten la capacidad negociadora de las empresas hosteleras

Cada vez queda menos para que la liberalización de tarifas eléctricas de baja tensión se haga efectiva, a partir del 1 de julio las suministradoras eléctricas dejarán la política de precios y venta del suministro a empresas comercializadoras. El proceso se inicia con una fuerte incertidumbre para los establecimientos hosteleros, como para el resto de los consumidores, que deben buscar respuestas a preguntas como qué hacer, cuándo, con qué comercializadora, cómo y sobre todo que decisiones tomar para que la liberalización de las tarifas no supongan un mayor peso del coste energético para las empresas. En esta situación, la Federación Española de Hostelería, propondrá en su comité ejecutivo la constitución de una comisión negociadora dedicada a la consecución de mejores precios para los asociados. Dentro de estas acciones, FEHR, se suma a la Mesa Redonda sobre la "liberalización energética" que se celebró el pasado 11 de junio en Valencia.

LA CAÑADA
PRODUCTOS DE CALIDAD
HUEVOS CAMPEROS

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

servi - Hotel

Vestuario Laboral

Ropa de trabajo para Hostelería

Exposición y venta:
C/ Pintor Maximino
Peña 4 - 42003 Soria
Tlfo. 975 231 182

SDK

¿Desea personalizar la señal en sus habitaciones?

Rutas por la provincia
Horarios comedor y cafetería
Información meteorológica diaria
Qué comprar - ¿Dónde comprar - Qué visitar

HOTEL
Alfonso VIII
Soria

Visite:
www.serviciosdepublicidadymarketing.com

DISBESO

Distribuidor Oficial de Productos:

Coca-Cola **Damm** **Don Mendo** **DON SIMON** **Liviana**

www.disbeso.es Pol. Ind. las Casas c/e, parc. 38, Soria. Tlfo 975 22 88 25 - Fax 975 21 43 38



Aprobado el Plan Estratégico de Turismo de Castilla y León

La actuación, que estará vigente hasta 2013, se estructura en tres ejes y cuatro programas de actuación en cada uno



La consejera de Cultura Turismo de la Junta, Dña. María José Salgueiro y La Directora General de Turismo de Castilla y León Dña. Rosa Urbón.

La Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León aprobó el pasado mes de abril el Plan Estratégico del Turismo de Castilla y León que tendrá vigencia hasta 2013.

Tres son los ejes sobre los que se va a estructurar: Economía Turística y Competitividad; Integración de la Oferta y, por último, Orientación al Cliente. Por lo que se refiere los programas, en primer lugar está el relativo a la Diversificación de la Oferta Turística,

ca, que se instrumentaliza a través de dos de actuaciones de Desarrollo de la Oferta y de Producto Turístico.

El referido a Calidad de la Oferta Turística se recoge a través del denominado programa de Calidad Funcional. La Formación Turística se pone en marcha en el capítulo de Empleo y Formación, mientras que la Promoción y Difusión Turística se instrumenta mediante los programas de Comunicación al Cliente Final y Promoción y Cooperación Comercial.

Por otra parte, la Consejería incorpora otros programas para poder alcanzar los objetivos propuestos en el Plan.

En este caso se trata de seis apartados de Conocimiento e Inteligencia de Mercados; Innovación, Desarrollo Tecnológico y Competitividad; Desarrollo Normativo; Señalización e Información Turística; Sostenibilidad y Arquitectura de Marca y Posicionamiento.

25/LA RUTA

José Luis Bravo



Así debió ser en el medioevo porque su imponente alzada musulmana no está allí por casualidad. Era, allá por el siglo X, la más grande fortaleza de toda Europa y baluarte defensivo, al norte del Duero, de la frontera entre civilizaciones enfrentadas. Luego llegaremos hasta allí y contaremos sus avatares, pero la elección del itinerario también tiene su interés. La propuesta es acercarnos al castillo desde la villa de Quintanas de Gormaz.

El camino que conduce a Gormaz



Muralla norte.

Escuelas con mucho encanto.

Cuenta Quintanas de Gormaz con una iglesia del XVII y algunos otros sitios de interés, incluso preceltíberos pero quisiera que contemplasen su escuela. Escuela nacional de esas que se hicieron el siglo pasado y que, además de ser una noble construcción en la que predomina el ladrillo, nos traslada a épocas que, los que ya hemos llegado a los cincuenta, pudimos vivir en primera persona. Aulas separadas y,

en este caso incluso entradas distintas que se indican con un letrero azulado que no deja lugar a dudas.

La primera vez que contemplé este edificio no pude por menos que recordar cómo estaban dispuestos los bancos de la iglesia de mi pueblo hace apenas cuarenta años. Dos grupos de bancos pequeño tamaño a derecha e izquierda eran ocupados, por ellas a la derecha y los críos a la izquierda. Inmediatamente detrás las mujeres. La

mayoría, porque algunas disponían de su propio reclinatorio y se acomodaban aparte. Y al fondo los varones, muchos de ellos de pie y, en general, para qué nos vamos a engañar, poco atentos a la ceremonia que oficiaba Don Esteban.

La escuela de Quintanas de Gormaz es fruto de la opulencia que supuso durante muchos años la extracción de la miera, la resina. De hecho, a falta de niños sus dependencias fueron

¿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 - Tfno. 975122122

¿Que Necesitas? Equipamos tu Negocio



BODEGAS VALDEVIÑAS S.L.

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





Exterior ermita de San Miguel de Gormaz.

reconvertidas en museo de la resina. ¡Ah! Y no dejen de visitar el antiguo lavadero, también rehabilitado y por supuesto en desuso, que confirma el bienestar que disfrutó esta localidad.

Primero a la ermita

Gormaz es un pueblo chiquito, acostado en la ladera que remata la imponente fortaleza califal. A medio camino entre la villa y el castillo encontramos la otrora ignorada ermita de San Miguel. Lo cierto es que su humilde exterior no presagiaba sorpresas bajo su única nave unida al ábside a través de un arco de herradura. Menos aún cuando amenazaba ruina y sus muros permanecían apuntalados con troncos.

Pero hete aquí que se decidió su restauración por el interés que revestían algunos de sus elementos constructivos, datados en el siglo once y aparecieron las pinturas ocultas tras la capa de cal que blanqueaba el interior del templo. Son románicas, del siglo doce y casi nadie duda de que su autoría pertenece al mismo taller que pintó las de San Baudelio de Berlanga o las de Maderuelo en Segovia. Hoy es uno de los monumentos de Soria a los que más gente acude pues ha sido designada como una de las piezas exter-

nas de la Exposición de la Edades del Hombre, "Paisaje Interior".

Y por fin el castillo

No hay hueco en esta publicación, ni para contar la historia de la fortaleza, ni siquiera hacer una descripción detallada de la misma. Es inmensa en ambos aspectos. Por ella han pasado protagonistas de la historia del general Galib que la construyera sobre otra anterior más modesta y que la defendió con éxito del asedio del Conde Garcí Fernández en el año 975 aunque éste consiguió su conquista en el 981 para perderla, apenas dos años después a manos de Almanzor. El mismísimo "Mío Cid" que fue alcaide de Gormaz en 1087 tras pasar por fin a manos cristianas gracias a la conquista en 1060 llevada a cabo por el rey Fernando I.

Su gran recinto amurallado con elevados y fuertes muros de sillar permitía incluso albergar ejércitos. La muela en la que se ubica domina media provincia y aseguraba su inexpugnabilidad y sobre todo el control del Duero.

Una vez dentro se pueden apreciar las sólidas construcciones de la torre del homenaje, la de Almanzor, sus aljibes, su alberca y, por su puesto su



Cultivos desde el castillo.

puerta califal, el elemento más característico de esta alcazaba que, como ya les dije fue la más grande de Europa de su tiempo.

Sin duda, bajo el montón de escombros intramuros que ahora tienen apariencia de pradera, se ocultan hallazgos arqueológicos que, alguna vez saldrán a la luz nos sorprenderán mucho más aun que las pinturas murales de San Miguel.

Y de propina, la Ciudad de la alegría

En esta época del año, con la cosecha aún pendiente, desde el castillo hacia el sur se contempla un espectáculo grandioso. El Duero serpentea entre los chopos y los cultivos mientras que al fondo se contempla el pueblo de Recuerda. A su izquierda lo que parece otro pueblecito, este de casas diminutas. Es la que por allí llaman, la Ciudad de la Alegría. En realidad son bodegas, muchas bodegas, lamentablemente la mayoría en desuso, en las que los lugareños envejecían sus propios vinos. Es un lugar curioso para rematar este paseo por viejas escuelas, sorprendentes ermitas, y castillos descomunales.



1



2



3



4



5

1. ESCUELAS DE QUINTANAS DE GORMAZ. 2. PINTURAS ROMÁNICAS DEL ÁBSIDE. 3. ZONA NOBLE. EL ALCÁZAR. 4. DOBLE ARCO CALIFAL. 5. DESDE EL RÍO DUERO, CARA SUR.



Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta

- vacuno
- cerdo
- cochinillo
- 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



LAVANDERIA ROMA

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

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



✓ RECOGIDA, LAVADO, PLANCHADO Y ENTREGA A DOMICILIO ✓ COLEGIOS - HOSTELERIA - RESIDENCIAS - COLECTIVIDADES



28/HOSTELERÍA Y SALUD

Juan Manuel Ruiz Liso

Dieta y enfermedad

Enfermedades de la Alimentación

- 1.- Caries Dental
- 2.- Obesidad
- 3.- Osteoporosis
- 4.- **Diabetes**
- 5.- Cáncer
- 6.- Hipertensión Arterial
- 7.- Arteriosclerosis
- 8.- Envejecimiento
- 9.- Otras Enfermedades

4. DIABETES MELLITUS (TIPO 2, NO DEPENDIENTE DE INSULINA)



La "diabetes mellitus" es una enfermedad crónica que se caracteriza porque los hidratos de carbono de la alimentación no pueden metabolizarse en estas personas ó se metabolizan insuficientemente con el consiguiente aumento de "azúcar" (hidratos de carbono) en sangre y en orina. En muchos casos hay que recurrir al tratamiento con insulina que es una hormona que segrega el páncreas y que en estos individuos es deficiente.

Estas personas se caracterizan por tener una sed intensa, aumento del apetito marcado y adelgazamiento progresivo con pérdida de fuerzas si no son tratados convenientemente.

La diabetes mellitus no dependiente del tratamiento con insulina, es el tipo más frecuente de diabetes y está muy relacionada con la obesidad y con las enfermedades cardiovasculares. Es otra de las enfermedades que

ha aumentado su incidencia llamativamente en el último decenio entre los adultos de los países desarrollados. Parece que se debe, en gran parte, al cambio del estilo de vida y estatus socioeconómico más alto.

Entre los factores ambientales que pueden jugar un importante papel en su desarrollo se encontrarían: la vida sedentaria, dieta, consumo de alcohol, tensión emocional, urbanización y

estatus socioeconómico. Se ha comprobado que las dietas ricas en vegetales y especialmente las dietas vegetarianas, reducen el riesgo de diabetes como causa directa ó subyacente de mortalidad. También se ha visto cómo los niños que tienen un peso inferior a lo normal en el nacimiento corren más riesgo de desarrollar una diabetes ó una enfermedad cardiovascular en el futuro.

29/HOSTELERÍA Y COCINA

Juan Carlos Benito



Los niveles de contaminantes químicos en alimentos dependen más del tipo de alimento que se cocina que del tipo de cocción al que se somete

La cocción frente a la contaminación de alimentos



Los alimentos están expuestos a condiciones externas o ambientales que pueden alterar sus propiedades. En algunos casos esta exposición se traduce en la presencia indeseada de sustancias químicas como dioxinas, furanos y otros contaminantes orgánicos que se hallan en el medio ambiente y que tienen la capacidad de acumularse en las partes más grasas de los alimentos. Hasta ahora se creía que una de las formas de combatir esta contaminación era someter al alimento a cualquier tipo de cocción. Sin embargo, un estudio elaborado por expertos catalanes pone en entredicho que la eliminación de estas toxinas sólo dependa del método de cocción, y destaca que juegan un papel muy importante aspectos como el tiempo y la temperatura de cocción, así como el tipo de alimento del que se trate. Pescado, carne, patatas, arroz o aceite de oliva. Estos alimentos forman parte de una lista de productos que están expuestos a la entrada de contaminantes ambientales por diversas circunstancias. También se exponen a la contaminación por el uso de fertilizantes o herbicidas en agricultura, de fármacos en la

cría de ganado o la formación de contaminantes industriales.

Todos ellos son capaces de entrar en la cadena alimentaria. Metales como el arsénico, el plomo o el mercurio; dioxinas y furanos, los policlorobifenilos (PCB) y los hidrocarburos policíclicos aromáticos (PAH) han formado parte de un estudio realizado por expertos de la Universidad de Barcelona (UB) y de la Universidad Rovira i Virgili (URV) sobre los efectos de distintos métodos de cocción en su eliminación. Según los expertos, conseguir reducir o eliminar estos elementos no sólo depende del tipo de cocción que vaya a utilizarse (al horno, a la plancha, frito o hervido), sino de cómo vaya a usarse este método y sobre qué tipo de alimento.

Más allá de la cocción

Eliminar las partes grasas constituye una de las formas más eficaces de reducir la contaminación química de los alimentos. La aplicación de calor sobre los alimentos ha sido desde siempre una de las formas de eliminar patógenos y dejarlos inactivos. En

la cocción, la principal función es, además de conseguir una temperatura que haga la comida más sabrosa, eliminar la presencia de posibles microorganismos (Clostridium botulinum, Cl. perfringens, Bacillus cereus y Campylobacter. Pero, ¿qué pasa con los contaminantes químicos, que suelen acumularse sobre todo en las partes grasas de los alimentos? El estudio realizado por expertos catalanes, en el que se han analizado pescados como el atún y la sardina, carnes como el filete de ternera, lomo de cerdo o pechuga de pollo, y otros alimentos como patatas y arroz, ha tenido en cuenta el alimento en crudo y una vez cocinado.

Para los expertos, más que el método de cocción utilizado, reducir esta carga contaminante pasa sobre todo por eliminar del alimento la parte más grasa, con lo que se reduce la exposición a contaminantes como dioxinas y furanos. En el caso del pescado, y según los resultados del estudio, los niveles de metales como el arsénico han aumentado con la cocción, de forma específica en sardinas, cuyos valores de arsénico han sido superiores tanto si se ha cocinado a la plancha como si se ha sometido a un proceso de fritura. No es el caso del atún, cuyos niveles de cadmio en crudo han sido superiores que los detectados tras una cocción. El mismo patrón ha seguido la concentración de plomo en sardinas y atún, cuyos niveles detectados tras cocinarlas a la plancha han sido inferiores que los niveles en crudo. Pero no han disminuido tras una fritura.

A pesar de estos resultados, según los cuales no se refleja un descenso de contaminantes químicos en alimentos a través de la cocción, tampoco se demuestra que ninguno de los procesos suponga un incremento de los niveles contaminantes.

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



Laboratorio de Salud Alimentaria de Castilla y León 098/SO

- ✓ Análisis de Comidas Preparadas (R.D 3484/2000)
- ✓ Análisis de limpieza y desinfección de superficies
- ✓ Análisis de aguas potables/residuales
- ✓ Análisis de suelos, abonos y fertilizantes
- ✓ Elaboración del Manual de Autocontrol (prerrequisitos-APPCC)
- ✓ Formación (carnet de manipulador, cursos subvencionados)
- ✓ Control de Plagas



LABORATORIO ALMAZÁN

C/ Palacio 10, bajo 42200 Tf. y fax 975 310 277
laboratorio@labsor.com

ASESORÍA SORIA

Pza. Cinco Villas 1, 2º B 42002 Tf. y fax 975 221 772
asesoria@labsor.com





Comité Ejecutivo de ASOHTUR

Presidente:

Ángel Mayor Hernando

Vicepresidente Primero:

Victor Chicote Gil

Vicepresidente Ejecutivo:

Gil Martínez Soto

Vicepresidente Económico:

Miguel Ángel Esteban García

Secretario General:

Miguel Soria Ceña

Vocales Hoteles Turísticos:

Ángel Luís Marañón Maroto

Alojamientos de Turismo Rural:

Javier G. Romera

Restaurantes:

Gerardo Gómez Llorente

Jesús Santos García

Cafeterías, Bares y Similares:

José Luís Rioja Romero

Carmen Lorenzo Barranco

José Antonio Durán Remedios

Javier Ruiz Fernández

Félix Hernández Orte

Pubs, Discobares, Discotecas y Similares:

Ricardo Martínez Borque

Campings:

Carlos Morales Garijo

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 distintas 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



CASTILLA Y LEÓN

Acueducto de Segovia

CASTILLA Y LEÓN

No necesitas ir tan lejos. Aquí lo tienes todo
Conoce tu comunidad
en una escapada

VERÁS MUNDO



CASTILLA Y LEÓN

Yacimiento Arqueológico Atapuerca (Burgos)

CASTILLA Y LEÓN

Arribes del Duero (Salamanca)



Si aún no está asociado, pero sí 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 DESEA, 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, OPOSICIÓN Y CANCELACIÓN.

www.turismocastillayleon.com
902 20 30 30



CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

La Ribera en tu copa...



BODEGAS



CASTILLEJO
DE ROBLEDO

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

www.bodegascastillejoderobledo.com

DISTRIBUIDOR OFICIAL
Tfno. 975 228 507



EL ALMACÉN DE
PEPE