

SORIA y TURISMO

magazine

► 5/08

REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

 **ASOHTUR**
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo

Celebración de Santa Marta

El pasado 29 de julio asohtur homenajeó a su patrona

S.A.R. Los Príncipes de Asturias visitaron Soria

Recibieron al comité ejecutivo de FOES

www.asohtur.com

Una herramienta al servicio del hostelero

www.soriayturismo.com

La autopista del turista hacia Soria

Soria y Turismo SA

Objetivo: promocionar y vender Soria



Caja Duero

its



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 Ángel 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 Garjo

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 en la Mesa de Trabajo del Sector Turístico de Soria del Patronato Provincial de Turismo y en el Consejo Sectorial del Ayuntamiento de Soria



ASOHTUR

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

Soria y Turismo es una revista abierta a su participación.

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

victorjhidalgo@ono.com



¿te apetece?

oli tomate

Tomate, Aceite de Oliva y Ajo.



oli miel

Aceite de Oliva y Miel.



oli tomate con aceitunas

Tomate, Aceite de Oliva, Aceitunas Verdes y Ajo.



DESAYUNOS DE EN TU MESA *salud*

Los primeros desayunos mediterráneos ecológicos del mercado

- > Formato monodosis
- > Producto diseñado para el canal HORECA

SoriaNatural® La Sacea nº 1
Garray - Soria - España
Tel. 975 252 046

**Edita**

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

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

Presidente

Ángel Mayor Hernando

**Dirección Comercial
y Coordinación**

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

Redacción

José Carlos San José Arias
josecsanjose@gmail.com

Maquetación

Alfonso Pérez Plaza
www.alfonsodg.com

Diseño Cabecera

Ferrus

Fotografías

Heraldo de Soria
Foes
Víctor Hidalgo de Marco
José Carlos San José
Alfonso Pérez Plaza
José Luis Bravo Pacheco
José María Muñoz

Imprime

Gráficas Ochoa

Colaboraciones

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

Depósito legal: So-48/2007

© Copyright

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

Y por fin llegó... y llegó bien. El pasado 18 de Junio, en un soleado y caluroso día que quería romper con los mitos de la Soria fría y el verano templado, en el incomparable marco del Aula Magna Tirso de Molina, tuvimos la oportunidad de disfrutar de la presentación en sociedad y a los medios de comunicación de **Soria y Turismo SA**.

Concluía un proyecto, una idea, una utopía y se iniciaba otro mucho más ilusionante y productivo para Soria y los sorianos.

Terminaban con la presentación las reuniones, la puesta de ideas en común, los consensos, desvelos y trabajo de despacho de las personas y empresas que, entre todos, hemos fundado la sociedad Soria y Turismo SA, que ha conseguido el respaldo unánime del empresariado de hostelería pero también el de muchas empresas de servicios (relacionadas o no) con el sector turístico, pero eso sí, comprometidas con el desarrollo y la evolución de nuestra provincia. Quizá el apoyo y empeño de Foes haya sido suficiente para convencerlas de la idoneidad de su creación. Se conseguía el respaldo también de diferentes administraciones gobernadas por distintos partidos políticos, lo cual no siempre ocurre, y hay que agradecer a sus representantes que han mirado por el bien común sin mirar hacia sus siglas. Y como casi siempre se conseguía también el apoyo de las entidades bancarias sobre las que se apoya el empresariado soriano y que les sirve de empuje en sus nuevas aventuras empresariales. Terminó y se presentó.

Pero lo que empezó es un proyecto que ilusiona más y a más gente, que nos hace apartarnos a los miembros del Consejo de Administración para que desarrollen su labor los técnicos, los profesionales, los que conocen el sector turísticos a pie de la calle y elaboran, coordinan, publicitan y VENDEN los paquetes y ofertas turísticas que buscan o mejor, se encuentran, aquellos que vendrán a visitarnos en los próximos meses y años. Ese proyecto se puso a andar en la misma presentación y verá sus primeros frutos en la Exposición Universal de Zaragoza que nos presta por unos días ese magnífico escaparate para dar a conocer nuestro Patrimonio Cultural, Naturaleza y Aventura, Gastronomía, Micología,... y una gran provincia aún por descubrir por el turista de interior. Estamos seguros de que las personas sobre las que recae ahora la responsabilidad de la gestión, Alejandra Vitoria, Directora General de Soria y Turismo SA y José María Muñoz, Director de Producto pondrán su conocimiento, amplia experiencia y todo su trabajo en conseguir los objetivos que marcó en su presentación el Consejo de Administración de **Soria y Turismo SA**.

Ángel Mayor Hernando
Presidente de ASOHTUR



- 3 Editorial
- 6 Noticias ASOHTUR:
Presentación Soria y
Turismo SA
- 8 Noticias de ASOHTUR:
Soria y Turismo SA,
Objetivos
- 9 Entrevista al Consejo de
Administración
- 13 Soria y Turismo SA en
Expo Zaragoza 2008
- 14 Soriayturismo.com
- 15 Asohtur.com
- 16 Convenios Asohtur
- 18 Convenios Foes
- 19 Celebración de Santa
Marta
- 20 Vinuesa Premio Provincial
de Turismo/Semana Santa
en Soria, declarada de
interés turístico
- 21 SAR Los Príncipes de
Asturias visitaron Soria
- 22 Un paseo por el románico.
José María Muñoz
- 24 Rutas por la provincia:
José Luis Bravo
- 27 Hostelería y Cocina
- 28 Hostelería y Salud
- 29 Noticias Fehr/Cehat
- 30 Conozca la Agrupación

En portada



6 Presentación de Soria y Turismo SA

El pasado día 18 de Junio se presentó a los sorianos la Sociedad Soria y Turismo SA. La directora General de Foes Maria Angeles Fernández presentó el acto en el que participaron los representantes de las empresas e instituciones que participan de la misma. Una representación de Tierraquemada cerró el acto de presentación.

8 Alejandra Vitoria

La Directora General de Soria y Turismo SA nos presenta la sociedad y sus objetivos. Promocionar Soria, crear atractivos paquetes turísticos y darlos a conocer son la principal meta de la sociedad. El primer objetivo se centra en Expo Zaragoza 2008.



19 Celebración de Santa Marta

Como cada año, el pasado 29 de Julio ASOHTUR celebró con sus asociados y con todos los hosteleros la festividad de Santa Marta. Además de una misa y un aperitivo en la Plaza Mayor de Soria, una paella popular en la plaza de San Esteban y una verbena en la plaza de San Clemente cerraron los actos de celebración.



5,4° San M. *gued* recomienda el consumo responsable.



Poligono Industrial Calle E parcela 38, Soria Tlfno 975 22 88 25



6/NOTICIAS ASOHTUR

La sociedad mercantil, que parte con un capital de 660.000 euros, con participación de empresas, instituciones empresariales y financieras fue presentada oficialmente el pasado 18 de junio.

Soria y Turismo S.A. es ya una realidad



El presidente de Foes, D. Santiago Aparicio, durante su intervención en la presentación.

El 30 de abril de 2008 se constituyó Soria y Turismo S.A., una empresa que nace con la ilusión y el deseo de 146 organizaciones, instituciones, asociaciones, empresas y entidades locales, que conforman su capital social, al objeto de dar un impulso definitivo al sector turístico en la provincia de Soria, basado en la comerciali-

zación conjunta de sus magníficos recursos turísticos así como su contrastada oferta de establecimientos promovidos por el sector empresarial.

Soria y Turismo, S.A. nace con una gran confianza en las posibilidades que tiene el impulso de las actividades turísticas en el desarrollo de la provincia de Soria. Era preciso dar un

paso en firme hacia el futuro y pilotado desde el comienzo por FOES (Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas) y ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) se ha transmitido a todos los agentes económicos y sociales de la provincia ilusión y esperanza en el desarrollo del sector turístico.

El pasado 18 de junio se convirtió en toda una realidad, con su presentación en el Aula Magna Tirso de Molina. El acto contó con la presencia del presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor, el presidente de FOES, Santiago Aparicio, María Ángeles Fernández, directora general de FOES, Alejandra Vitoria, directora general de Soria y Turismo S.A., así como representantes de las instituciones sorianas, como el alcalde de Soria, Carlos Martínez, el subdelegado del Gobierno, Germán Andrés, el Patronato de Turismo, Antonio Pardo. Además, también estuvo presente Alfonso Pérez Plaza, diseñador del logotipo de la sociedad mercantil, Mercedes Molina, decana de la facultad de Geografía e Historia, Alfredo Jimeno director de las excavaciones en el yacimiento arqueológico de Numancia y una representación de la asociación cultural celtiberica Tierra Quemada.

Las líneas de actuación de Soria y Turismo se centrarán principalmente en las futuras Edades del Hombre,



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





Los intervinientes disfrutaron de la representación de Tierraquemada.

que se celebrarán en Soria, durante el próximo año 2009. Igualmente, se trabajará en la Exposición Universal de Zaragoza, en la feria de Turismo de Interior-INTUR y en el CD Numancia, conjunto que esta temporada competirá en la Primera división del fútbol español. Como destacó el presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor, si la comercializadora turística funciona “ganamos todos, porque se aprovechan todos los recursos”. Por su parte, el presidente

de FOES, Santiago Aparicio, afirmó que el gran objetivo es “posicionar turísticamente a Soria en lo más alto de España y Europa”.

“La prioridad es la búsqueda de clientes y adaptar el sector al mercado turístico”, aseguró la directora general de la sociedad, Alejandra Vitoria. La responsable de la entidad avanzó que se va a desarrollar una primera fase con los proveedores de alojamientos hosteleros para perfilar cómo se lleva-

rá a cabo la comercialización de las opciones que se ofrezcan a los visitantes que lleguen a la provincia de Soria.

La comercializadora Soria y Turismo S.A. parte con un capital de 660.000 euros, participada en un 21,82% por entidades públicas; el resto, un 78,18% ha sido suscrito por empresas privadas, siendo el total de miembros de la sociedad 147.



Cañada Real
Calidad al servicio de la hostelería





8/ LA OPINIÓN DEL EXPERTO



Alejandra Vitoria

Directora General de Soria y Turismo SA

Soria y Turismo es sin duda, una apuesta decidida y comprometida en dinamizar la comercialización del turismo en la provincia de Soria.

Soria y Turismo, S.A. Apuesta por el desarrollo del Turismo en la Provincia de Soria

Soria y Turismo es sin duda, una apuesta decidida y comprometida en dinamizar la comercialización del turismo en la provincia de Soria. Se considera imprescindible, involucrar a todos los agentes económicos, sociales e institucionales, si queremos conseguir un sector turístico provincial competitivo. Por ello es preciso aplicar nuevos métodos y criterios a la hora de planificar el turismo en un territorio tan heterogéneo como es la provincia de Soria, siendo preciso basar el trabajo en la corresponsabilidad público-privada que establezcan una visión estratégica del modelo turístico hacia donde se tiende.

Es necesario que un destino turístico como la provincia de Soria, se adapten a los nuevos requerimientos y exigencias de la demanda. Para ello, los procesos de planificación, gestión y promoción son básicos. Convertir un destino con potencial como Soria, en un destino turístico no se hace de la noche a la mañana. Es preciso definir

un modelo turístico basado en los principios de diferenciación y especialización; que involucre y comprometa a los diferentes agentes y áreas competenciales; que consideren desde la perspectiva del mercado y las nuevas tendencias de la demanda, la selección de los productos turísticos a ofrecer, y que incorporen los criterios y buenas prácticas de sostenibilidad para su aplicación por parte de todos los agentes. En estos momentos, desde Soria y Turismo se está diseñando una metodología de trabajo y estableciendo los primeros acuerdos con los establecimientos hosteleros, agencias de viajes, empresas de turismo activo, etc. El día 30 de abril se constituyó ante Notario la sociedad anónima SORIA Y TURISMO. Dicha sociedad está formada por 146 accionistas y tiene suscrito un capital social de 660.000 euros. El capital social está en un 78,18% en manos privadas, mientras que el 21,82% restante está en manos públicas.



Soriayturismo

El Consejo de Administración está constituido por:

Presidente

D. Angel Mayor Hernando, en representación de Asohtur.

Vicepresidente

D. Domingo Heras López, en representación de la Diputación Provincial de Soria.

Secretaria

Dña. M^a Angeles Fernández Vicente, en representación de FOES.

Vicesecretario

D. Carlos Martínez Minguet, en representación del Ayuntamiento de Soria.

Tesorero

D. Víctor Chicote Gil, en representación propia.

Vocal

D. Santiago Aparicio Jiménez, en representación de FEC Soria.

Vocal

D. Alberto Santamaría Calvo, en representación de Tierraquemada.

Vocal

D. Gil Martínez Soto, en representación de Virrey Palafox.

El día 2 de junio, el Consejo de Administración de Soria y Turismo, S.A., celebró su primera reunión, acordándose la contratación de Dña. Alejandra Vitoria, como *Directora General* y D. José M^a Muñoz, como *Director de Producto*.

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



Hablamos con el Consejo de Administración de Soria y Turismo S.A.



ÁNGEL MAYOR HENANDO
PRESIDENTE DE SORIA Y TURISMO
PRESIDENTE DE ASOHTUR

¿Qué esperan desde Asohtur que aporte Soria y Turismo S.A. al sector hostelero?

Lo primero que sea una empresa que funcione y cuya gestión traiga más turistas a Soria que redunden en todos los servicios y negocios turísticos de la provincia Soria.

¿Está preparado el sector para recibir este volumen de turistas?

Preparado y deseando ... Deseando llenar todos los establecimientos, pero sabemos que será poco a poco porque estamos en años de crisis. Tenemos puntos fuertes a nuestro favor como las Edades del Hombre y nuestra proximidad a Madrid, Zaragoza, País Vasco ... Además contamos con la "ventaja" de que, para hacer subir el turismo en Soria, no hacen falta millones de turistas, sino miles.

¿Qué expectativas tienen respecto a este a este aumento?

No marcamos números o cantidades, nuestro objetivo prioritario es subir el grado de ocupación, eso traerá consigo un aumento en la calidad de los establecimientos, su precio y el gasto medio por turista

¿Agradecimientos o decepciones en la creación de la sociedad?

En términos generales estamos muy contentos con la respuesta de los representantes de la sociedad Soriana que han sabido entender el espíritu y la finalidad de la empresa. Tanto el empresariado privado como las instituciones (al margen de partidos políticos) han dado una excelente respuesta a la creación de la empresa y los que estaban más inseguros o intranquilos van viendo cómo se empieza a trabajar y qué se pretende y estamos todos de acuerdo. Éste modelo no lo hemos inventado nosotros, ya existía y funciona, funciona muy bien.



DOMINGO HERAS
VICEPRESIDENTE DE SORIA Y TURISMO
PRESIDENTE DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN
PROVINCIAL DE SORIA

¿Qué esperan que aporte Soria y Turismo SA a la labor que desarrolla el Patronato de Turismo?

El Patronato de turismo lo que hace es una labor de promoción, un poco a ciegas en el sentido que lo que promociona es el conjunto de Soria y sus especificidades, pero su labor no es la de llenar los hoteles o restaurantes. Soria y Turismo lo que va a aportar es eso, una especie de gran agencia mayorista que va a elaborar paquetes, ofertas, cosas que no son labor del Patronato. Creo que va a ser positivo.

¿Se trabaja de forma coordinada?

Si, se trabaja de forma coordinada y son complementarias. El Patronato promociona la provincia de Soria y Soria y Turismo tiene la labor de comercialización general, de crear paquetes, ponerse de acuerdo, hacer cosas en conjunto... Desde este punto de vista esta sociedad puede funcionar.

¿Esperan un aumento de turistas para 2009? ¿Las Edades del Hombre serán un gran revulsivo para el turismo en Soria?

Las edades han sido el producto turístico más importante que se ha inventado en Castilla y León con visitantes que superan muchos miles de personas.

Esta Exposición tiene una particularidad que la diferencia de otras muestras y es que cuenta con una clientela fija de fieles que superan las 150.000 personas, esto ya es una garantía de éxito de la exposición, las expectativas de visitantes para la muestra en Soria esperamos que lleguen a las 500.000.





M^{ra} ÁNGELES FERNÁNDEZ VICENTE
SECRETARIA DE SORIA Y TURISMO
DIRECTORA GENERAL DE FOES

Cómo valora la creación de una empresa como Soria y Turismo SA como Directora General de Foës?

Por supuesto desde una óptica muy positiva. El proceso de creación de Soria y Turismo ha sido un éxito y ello no ha sido casual, sino que se ha debido a que se han dado las variables claves para ello: unidad del sector turístico y hostelero; creer que se puede hacer, querer, Y finalmente, saber, es decir tiempo, trabajo y profesionalidad, sin duda todo ello, amalgamado por el liderazgo claro y firme ejercido por Ángel Mayor.

¿Ha costado mucho aunar los intereses de tantos sectores y de administraciones públicas para ponerla en marcha?

No, en absoluto. Durante todo el proceso en el cual estuvimos trasladando a los distintos sectores empresariales e instituciones la idea de crear una comercializadora turística, la mayor parte de ellos, aplaudieron el proyecto y lo acogieron con la misma ilusión y compromiso, que tanto ASOHTUR como FOES, manifestamos desde un principio. Ello da fe de que, si bien el liderazgo fue ejercido por los representantes empresariales sorianos, la necesidad de hacer una apuesta conjunta e integrada de desarrollo del turismo, estaba latente en toda la sociedad Soriana.

¿Se siente satisfecha de la puesta en marcha de la misma, dado el liderazgo que se ha ejercido desde Foës?

Indudablemente, sí. La materialización práctica de un proyecto tan ambicioso como éste, lleva detrás mucho trabajo y esfuerzo, pues a nadie se le escapa que poner de acuerdo a 150 accionistas en torno a un único objetivo, no es tarea fácil. Desde luego siento satisfacción, pero sobre todo orgullo al observar el compromiso y apuesta decidida de las empresas sorianas por Soria y Turismo, aun siendo consciente de que hasta el momento sólo disponemos del instrumento –que no es poco-. Ahora tenemos ante nosotros el reto apasionante de hacer de Soria un destino turístico de nivel, y todos los que hacemos Soria y Turismo debemos asumirlo como propio, aportando aquello que se espera de cada uno de nosotros.



CARLOS MARTÍNEZ MINGUEZ
VICESECRETARIO DE SORIA Y TURISMO
ALCALDE DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SORIA

¿Qué supondrá para Soria la creación de Soria y Turismo SA?

Probablemente, el impulso definitivo que necesita el sector turístico en Soria para dar los servicios y paquetes promocionales que el visitante demanda. Estoy seguro que gracias a la creación de Soria y Turismo se conocerá más y mejor todo lo que nuestra tierra puede ofrecer a quienes se interesan por Soria o tiene intención de visitarla. El estudio previo a la creación de Soria y Turismo refleja

que la existencia de un paquete turístico de Soria en internet sería un sistema turístico útil para conocer las posibilidades del destino. Además, se solventarán los bajos niveles de ocupación y estancia media que implican bajos ingresos del turismo soriano, así como el desarrollo de diversos recursos turísticos que tienen un gran potencial de crecimiento. Sin duda alguna, incrementado además por la celebración en la capital de Las Edades del Hombre. Esperamos que para entonces todo esté dispuesto de manera que se pueda ofertar un buen servicio a los turistas que se acerquen hasta Soria, que sin duda serán muchos. Hay mucho por hacer también a nivel municipal, y esperamos estar a la altura de lo que se espera de Soria.

¿En qué complementa esta empresa al Plan de Dinamización Turística del Excmo. Ayuntamiento de Soria?

En la visión comercial que tiene. El Plan de Dinamización tiene como una de sus bases tomando como imagen de Soria el río Duero y los Poetas que han pasado por nuestra tierra, proyectar al exterior una nueva Soria mas dinámica y abierta. Con la aplicación de este plan, se pretende mejorar la ciudad de Soria como espacio de acogida con dotaciones de servicios para visitantes y residentes, la creación de un producto turístico que responda a las necesidades de los turistas, con una oferta en restauración de calidad, y con la ayuda de unas actividades culturales y de ocio atractivas y en continua mejora y adaptación a las preferencias del público. En el plan de Dinamización turística están comprometidas todas las Asociaciones Empresariales y Locales, así como Fundaciones y demás Agentes Sociales, incluido FOES y ASHOTUR, que aportan su trabajo e ideas en las respectivas reuniones celebradas para así y gracias a la sinergia que se forma, obtener unos resultados óptimos.

¿La concejalía de turismo trabaja en colaboración con la mencionada empresa?

Medalla de Oro por Silencio de Valdiruela 2006

Medalla de Oro por Silencio de Valdiruela 2005 6 meses en Barrica

Silencio de Valdiruela

CASTILLO de GUMIEL BODEGAS

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 Ayuntamiento de Soria participa de la sociedad, por lo que por supuesto que hay una buena comunicación entre la Concejalía de Empleo, Industria y Comercio, y la sociedad Soria y Turismo. Estamos presentes en todas las reuniones y consejos que se celebran y cuenta con nuestro apoyo en todo cuanto el Ayuntamiento de Soria pueda colaborar.



VÍCTOR CHICOTE GIL
TESORERO DE SORIA Y TURISMO
VICEPRESIDENTE DE ASOHTUR

¿Qué va a aportar Soria y Turismo al sector Hostelero?

Espero que una vez que se empiecen a promocionar los paquetes turísticos que se están creando que atraiga a más gente y aumente la ocupación, el número de visitas y pernотaciones, que es la base

fundamental por lo que se ha creado esta empresa

¿Ha costado mucho convencer a los socios participantes?

La verdad que no, la respuesta ha sido excelente. Desde Asohtur dimos a conocer a nuestros socios la intención de crear esta empresa y en 15 días estaba cubierto el capital social, el empresario de hostelería soriano está convencido de la necesidad de trabajar todos unidos.

¿Está convencido y concienciado el hostelero soriano de las ventajas que supone?

Cuando nos hicimos cargo de Asohtur, la nueva directiva nos encontramos con una asociación de 160 establecimientos, ahora somos más de 230, eso da una idea de que el hostelero está concienciado de la importancia de avanzar todos en la misma dirección y aunar esfuerzos.

¿Algún agradecimiento especial?

Como Vicepresidente de Asohtur me gustaría agradecer a los miembros de la agrupación que han respondido de forma mayoritaria a la propuesta de participación, y en general a todos los socios de Soria y Turismo SA que son los que han hecho posible la creación de la empresa.



SANTIAGO APARICIO JIMÉNEZ
VOCAL DE SORIA Y TURISMO
PRESIDENTE DE FOES
PRESIDENTE DE FECSORIA

¿Cómo valora la creación de una empresa como Soria y Turismo SA como Presidente de Foes?

Sin duda la considero como una de las mejores y más ambiciosas actuaciones lideradas por el empresariado soriano en los últimos años. Deseo y confío que en el corto plazo, esta experiencia sea tan positiva que podamos repetirla en otros ámbitos distintos al turismo. Soria y Turismo es una iniciativa pionera, no solo en Soria sino también en toda España y todos tenemos la responsabilidad de lograr que esta empresa sea, en el medio

La mejor información y más completa
para todos, todos

HERALDO
DE SORIA





plazo, una referencia de viabilidad económica, de cumplimiento de objetivos marcados, de incremento de turistas en la provincia, de posicionamiento de Soria como destino de calidad,... y en definitiva, de éxito empresarial.

¿Notará la empresa y el comercio soriano la mayor afluencia o la afluencia más ordenada de turismo a la provincia?

Ése es en definitiva el objetivo último de Soria y Turismo, y si ello no fuera así, este proyecto sería un fracaso. Yo soy optimista en este punto y por supuesto, que la racionalización de los recursos, junto con la creación y comercialización de paquetes turísticos en que está trabajando el equipo de Soria y Turismo, redundará no sólo en beneficio de aquellos sectores que más contacto tienen con el turista sino también beneficiará indirectamente a otros, como el comercio o los servicios, tal y como ya ha ocurrido en otros lugares. Digo que soy optimista, cuando debería decir "realista", ya que para este reto, contamos con la mejor persona al frente de Soria y Turismo, Ángel Mayor, quien seguirá luchando por hacer de nuestra provincia, un destino turístico de calidad, y a la par, de Soria y Turismo, una empresa de auténtica referencia en el sector.

¿Está satisfecho con la respuesta del empresariado soriano? ¿Y de las instituciones?

La participación de las empresas sorianas en este proyecto ha desbordado todas nuestras expectativas iniciales, por lo que no puedo ocultar mi satisfacción ante ello. Las administraciones locales de la provincia de Soria (Diputación, Ayuntamientos, Mancomunidades,...) también se han volcado con Soria y Turismo, si bien insisto que, no debemos olvidar que éste es sólo el primer paso; ahora cada uno, desde nuestra respectiva posición particular, bien de empresa, de administración o de organización empresarial, hemos de ser capaces de dejar a un lado los intereses particulares y pensar en

el interés general del sector turístico de la provincia de Soria, entendido éste como un todo. Sólo si todos y cada uno de los accionistas tenemos clara esa premisa, el proyecto de Soria y Turismo podrá convertirse en la realidad que todos deseamos.



ALBERTO SANTAMARÍA
VOCAL DE SORIA Y TURISMO
PRESIDENTE DE "TIERRAQUEMADA"

Para asociaciones como Tierraquemada ¿Qué supone la creación de empresas como Soria y Turismo SA?

Creo que es una apuesta, la demostración de la preocupación que existe para integrar y aunar esfuerzos por todos los componentes del turismo en Soria y sus potenciales, en concreto cultura, micología, arqueología, historia... para intentar integrarlos y hacer unos paquetes de los que se beneficie todo el mundo.

¿Conoce la evolución de proyectos similares en otras provincias?

Al final los proyectos funcionan gracias a las personas que empujan de ellos y si están bien definidos y enfocados a medio-largo plazo, esos son los que funcionan. Como Tarraco Viva, que en su fin de semana de celebración ha tenido hasta 60.000 visitas, eso es una barbaridad, es lo que el proyecto ha conseguido, ser un referente en toda Europa. Nosotros queremos hacer un proyecto a medio-largo plazo que sea una rampa ascendente que traiga más visitantes cada año.



GIL MARTÍNEZ SOTO
VOCAL DE SORIA Y TURISMO
VICEPRESIDENTE EJECUTIVO DE ASOHTUR

¿Qué espera de Soria y Turismo el sector Hostelero?

Para mí, que pienso en el futuro, lo más importante es vendernos, vender Soria y que esté en las nuevas tendencias de comunicación y nuevas tecnologías. Con esta empresa se darán a conocer ofertas y paquetes conjuntos que no podríamos ofrecer individualmente

¿Vendrán más turistas?

Si no lo creemos nosotros... yo soy optimista porque la gente "tiene la obligación de salir de vacaciones" se acabaron las largas pernoctaciones pero hay más salidas de 3 ó 4 días. Hemos hecho una gran inversión para conseguir más turistas, para estar en foros en los que antes no llegábamos y aunque tarde, es mejor coger el tren que dejarlos pasar todos.

¿Está convencido y concienciado el hostelero soriano de las ventajas que supone?

El hostelero está concienciado a que la administración haga estas cosas, éste paso adelante ha sido muy importante porque sabemos que tenemos que salir a la calle a "vender el paño" porque las pernoctaciones, además de ser las que son, están repartidas entre muchos más establecimientos.



LAVANDERÍA INDUSTRIAL NAVARRA, S.A.

LAVANDERÍA ROMA

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

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



✓ RECOGIDA, LAVADO, PLANCHADO Y ENTREGA A DOMICILIO

✓ COLEGIOS - HOSTELERÍA - RESIDENCIAS - COLECTIVIDADES



13/NOTICIAS

Una de las primeras acciones de promoción y comercialización que ha diseñado Soria y Turismo, es su presencia en Expozaragoza, 08.

Soria y Turismo en ExpoZaragoza, 08



Naturaleza, Patrimonio Cultural y Micoturismo, piedras angulares de la promoción Turística de Soria.

Una cita que acoge diariamente más de sesenta mil personas, puede ser un punto de partida perfecto para comenzar a comercializar a modo de ensayo los primeros paquetes turísticos elaborados. La buena sintonía con las distintas instituciones que conforman el accionariado de Soria y Turismo, han contribuido a establecer lazos de colaboración con cada uno de ellos y en este caso concreto se ha establecido una estrecha línea de trabajo con el Ayuntamiento de Soria, al objeto de animar y dinamizar el pabellón que durante siete días se va a convertir en el gran escaparate de Soria. Efectivamente, entre el 29 de agosto y el 4 de septiembre Soria y Turismo, ha querido aprovechar este magnífico escaparate para ir a dar a conocer sus primeros productos turísticos y a establecer sus primeros acuerdos de comercialización. El objetivo principal es conseguir una cartera importante de potenciales clientes, que conozcan nuestros

productos y que puedan tener la posibilidad de poder adquirir una variada propuesta de alternativas, centradas en tres grandes ejes: Naturaleza, Patrimonio Cultural y Micoturismo.

Naturaleza y Aventura: La provincia de Soria posee una Naturaleza variada que se integra en su rico patrimonio cultural. Desde las altas sierras a las llanuras fluviales se individualizan ecosistemas diferentes, paisajes contrastados e importantes espacios naturales, capaces de combinar el disfrute en la naturaleza con el deporte y la aventura.

Patrimonio Cultural: El patrimonio cultural y artístico que encierra la provincia de Soria, la sitúan en un lugar privilegiado en el denominado turismo de interior. Tierra de fronteras durante siglos, Soria es hoy, una provincia llena de puntos de interés donde fijar la atención, como antes lo hicieron poetas como Machado, Gerardo Diego o Bécquer.

Micoturismo en Soria: La abundancia de hongos comestibles han facilitado el desarrollo de una oferta micoturística única en España, en la que se combina una amplia red de restaurantes y alojamientos, con servicios de guías micológicos, cursos de iniciación a la recogida de setas, etc, que invitan al visitante a descubrir y disfrutar del Reino de los Hongos, configurando una oferta micoturística amplia, singular, sostenible y de calidad durante todo el año.

Estas propuestas se van a comercializar inicialmente los fines de semana de los próximos meses de otoño e invierno, estando prevista la presentación de nuevas propuestas para el año 2009 coincidiendo con la feria de turismo Intur'08 que se celebra en Valladolid del 27 al 30 de noviembre, que como no podía ser de otra forma tendrá en las "Edades del Hombre" su punto de referencia.

Despiece de Cerdo Ibérico
Carne Fresca y Congelada

IBÉRICOS
DE LEYENDA



Secreto Ibérico

Plumas Ibéricas

ERAZA

Distribuidor
Comercial Jamones Alonso, S.L.

www.cjalonso.com - cjalonso@cjalonso.com

Tel. 976 64 51 98 - Fax 96 64 57 12

DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



Polígono Industrial La Loma 1,
CP 42110 - ÓLVEGA (SORIA)

soriayturismo.com asohtur.com

266 Empresas se han beneficiado del proyecto sobre nuevas tecnologías y firma electrónica.

El pasado 5 de Junio se presentó el proyecto "Herramienta de gestión Turística Integrada con un portal On Line" llevado a cabo por SORIACTIVA, Fundación de Caja Rural de Soria y por la Asociación Soriana de Hostelería y turismo.

El proyecto ha recibido 656.053 € de subvención del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio en el ejercicio 2007. El presupuesto financiable del proyecto para 2008 será de 229.485 € (sin incluir el IVA) y se contará con una nueva subvención, ya aprobada del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y del FEDER, de 160.639 €, es decir, el 70% de la base imponible de las facturas.

El proyecto fue aprobado por el Programa Avanza PYME, gestionado por la Dirección General para el Desarrollo de la Sociedad de la Información, perteneciente al Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y cofinanciado por del FEDER de la UE, ha supuesto una inversión de 937.220 € y una subvención de 656.053 € con cargo a los presupuestos de 2007. Con este proyecto se pretende reducir costes y apoyar al sector turístico de calidad para elevar el número de



turistas, de pernoctaciones y el grado de ocupación medio que situará a las empresas hosteleras de la provincia de Soria en los primeros lugares de España respecto a las nuevas tecnologías para la sociedad de la información.

En este proyecto, han participado 266 empresas y pretende dotar a éstas

de soluciones tecnológicas, que favorezcan la implantación de soluciones colectivas de negocio electrónico en el sector hostelero que respondan a las necesidades de las pequeñas y medianas empresas, mediante la aplicación de la sociedad de la información.

¿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





Luis Martínez, Angel Mayor y Anselmo García en el acto de presentación del proyecto.

Detalles del Proyecto

1. Portal on line de turismo que incluye Centro de Compras, Centro de Reservas e Intranet. El portal es la concentración de información y servicios en un mismo sitio Web con el objetivo general y principal de dotar a las empresas turísticas de una herramienta de gestión de compras, de reservas y una Intranet.

En primer lugar se encontrará con una información turística muy extensa relacionada con la provincia de Soria en www.soriaturismo.com, para animar a visitar la provincia.

El Centro de Reservas, al cual pertenecen 110, (de los que 80 son afiliados a ASOHTUR), no es una central clásica sino innovadora, con reserva automática de plaza hotelera en "tiempo real", que permitirá realizar la gestión de los establecimientos y efectuar consultas de disponibilidad y reservas de forma integrada, actualizable automáticamente y transparente.

El Centro de Compras y Servicios al que pertenecen 235 empresas afiliadas a ASOHTUR permitirá llevar a cabo transacciones comerciales a través de Internet y también tiene enlace por www.asohtur.es. Se apoyará en plataformas de comercio electrónico (e-commerce), que permiten al visitante disponer de una Tienda Virtual donde adquirir

productos. Hay dos secciones una de Convenios ASOHTUR y Central de Compras HOTUSA a las que pueden entrar solamente los afiliados.

2. Adquisición de un programa de gestión para casas rurales, hoteles y restaurantes, que es el motor y la parte más importante e innovadora que diferencia al Centro de Reservas de las clásicas centrales actuales, ya que las reservas pueden realizarse, desde Internet, en cualquier dispositivo y sistema operativo en tiempo real y automáticamente.

3. Firma electrónica y certificado digital. Se han realizado 146 firmas electrónicas y servirán para evitar falsificaciones y proporcionar autenticación, no repudio, confidencialidad e integridad.

4. Registro de dominio para 33 empresas y creación de 37 páginas Web

5. Puesta en marcha de 38 cuentas de correo electrónico.

6. Equipamiento informático de hardware y software. Se ha adquirido el siguiente equipamiento:

- 212 ordenadores
- 12 servidores
- 158 PDA con teléfono, GPS, etc
- 77 TPV
- 33 scanner de DNI

- 43 impresoras láser
- 84 impresoras láser multifunción
- 26 conexiones a centralita

7. Conexión inalámbrica para 407 habitaciones de hoteles y casas rurales ya que es un servicio es cada vez más demandado por los clientes e indicativo de modernidad y competitividad.

8. Formación mediante 8 cursos.

A través de este proyecto se ha conseguido incorporar las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (TIC) en un elevado número de empresas del sector hostelero de la provincia de Soria.

Mediante este proyecto se ha generado una herramienta que va a permitir la consecución de dos objetivos: por un lado la reducción de los costes de las empresas del sector a través de la central de compras on-line, y por otro, a través de la central de reservas, el incremento de los ingresos fomentando el sector turístico de calidad para elevar el número de turistas, de pernoctaciones y el grado de ocupación medio.

Con este proyecto se sitúa a las empresas hosteleras de la provincia de Soria en los primeros lugares de España respecto a las nuevas tecnologías para la sociedad de la información.



Las Delicias del Pato

Distribuidor para
Soria y provincia

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



www.malvasia.com.es

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.



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

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

les, el empresario hotelero podrá bonificarse de un 15% de descuento sobre las tarifas oficiales del 2008.

Acuerdo CEHAT-CEPSA



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



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

Condiciones del acuerdo

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

Para pedidos:

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

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

CONVENIO CON AUTODISCO, S.A.



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

Oferta de Neumáticos (Turismos y 4x4):

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

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

Oferta Para Otros Productos:

- Carga Aire Acondicionado 45 €
- 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 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.

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.

El Acuerdo firmado entre ASOHTUR y LABSOR establece los siguientes servicios:

- Implantación del Sistema APPCC o prerequisites. Elaboración de toda la documentación necesaria junto con las hojas o fichas de control.
- Verificación del Sistema APPCC mediante el Laboratorio. Existen una serie de comprobaciones del sistema que requieren análisis de laboratorio tales como:
 - Verificar el Programa de Limpieza y Desinfección.
 - Verificar el Programa de Calidad del Agua.
 - Verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos del R.D. 3484/2000 de las comidas preparadas.
 - Comprobación de las sondas de las cámaras de refrigeración y congelación mediante sonda calibrada.
 - Determinación del % de compuestos polares en aceites de fritura mediante equipo calibrado.
 - Formación en materia de higiene alimentaria para manipuladores.



Fuente de Vida

CONVENIO CON FOES



Convenios de telefonía móvil

La Federación ha suscrito sendos Convenios de Colaboración con Telefónica Movistar, Orange y Vodafone. La finalidad de estos Convenios es la de ofrecer a todos sus asociados importantes descuentos en su facturación.



Telefónica Movistar

- Cuota conexión: GRATUITA
- Cuota mensual módulo Números propios: GRATUITA
- Cuota mensual módulo Números Movistar: GRATUITA
- Servicio Medido Nacional: descuento 13%
- Servicio Medido Internacional: descuento 30% (*)
- SMS-MoviStar: descuento 30%

(*) Aplicable a las llamadas (de voz, fax y datos) recibidas en roaming. No se incluyen las llamadas en roaming.

Orange

- Tráfico destino ORANGE: descuento 65%
- Tráfico destino Fijos nacionales: descuento 35%
- Tráfico destino Otros Operadores Móviles Nacionales: descuento 35%
- SMS ORANGE: descuento 65%
- SMS resto Operadores Nacionales: descuento 35%

Vodafone

- Llamadas número favorito: GRATIS
- Descuento permanente del 10% en llamadas.
- Descuento del 15% en datos.
- Descuento de bienvenida de entre el 30% y el 50%.



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 es-

te convenio todos los asociados a FOES podrán obtener tarifas ventajosas al contratar Prevención 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.



TODO UN MUNDO DE SEGURIDAD

Tlf: 902 305 060
www.reysan.com

Celebración de Santa Marta

El pasado día 29 de julio, como es tradicional, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, ASOHTUR, celebró la festividad de la patrona de los hosteleros: Santa Marta.



La conmemoración comenzó a las 12'30 del mediodía con la celebración de una ceremonia religiosa que tuvo lugar en la Iglesia PP Franciscanos. Posteriormente la directiva acompañada de un gran número de asociados y trabajadores de hostelería se dieron cita en la plaza Mayor de Soria, donde pudieron degustar un vino español en la terraza de Restaurante Castellano.

Numerosos fueron los representantes de medios de comunicación, así como de responsables de instituciones provinciales como Ayuntamiento, Diputación y Junta de Castilla y León.

Pero el "plato fuerte" de la jornada esperaba en la plaza de San Esteban, donde una gran paella popular esperaba para ser degustada por los asociados y todos aquellos que quisieron

unirse a la celebración. Las colas a la espera de que el arroz estuviera en su punto dan cuenta del éxito de participación popular.

Desde la 20'00 h. una verbena en la plaza de San Clemente de la capital puso la nota musical y el cierre y colofón a una excelente jornada de convivencia y celebración del día de Santa Marta 2008.



Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta

vacuno

cerdo

cochinillo

cordero

cabrito

embutidos

elaboración propia



Carnicerías en

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

Instalaciones en:

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



20/NOTICIAS ASOHTUR

Premios y reconocimientos Turísticos.

El Patronato de Turismo concede a Vinuesa el III premio Provincial de Turismo

El municipio de **VINUESA** ha sido el ganador de la tercera edición del Premio Provincial de Turismo, otorgado por la Diputación a través del Patronato de Turismo. El fallo tuvo lugar el miércoles 23 de julio en la institución provincial y el jurado estuvo formado por Antonio Pardo Capilla (presidente del Patronato) y los diputados provinciales Javier Romero, Álvaro López y Félix Cubillo.

Al premio podían concurrir todos los pueblos menores de 2.000 habitantes de la provincia de Soria. En esta edición optaban tres localidades: Garray, Molinos de Duero y Vinuesa. La cuantía del mismo es de 12.000 euros

que el ganador deberá destinar e invertir, o bien en mejoras, infraestructura o iluminación en monumentos de la localidad, o en programas de promoción cultural o turística.

El objetivo que desde el Patronato de Turismo se persigue con este galardón es sensibilizar e incentivar el trabajo y la labor de los pueblos en materia de promoción cultural, turística o medioambiental. El jurado ha valorado las actuaciones llevadas a cabo durante el 2007. Los criterios de valoración han sido, entre otros:

- La promoción turística realizada (como exposiciones, festivales, catálogos...)

- Actuaciones promocionales a lo largo de 2007

- Creación de productos turísticos o el incremento y mejora de la infraestructura turística del pueblo

De igual forma, se han tenido en cuenta aspectos como las medidas adoptadas para la mejora del medio ambiente: control de la contaminación; cuidado de las aguas, y la gestión de escombros y vertederos.

Los ganadores de las ediciones anteriores han sido Berlanga de Duero y Medinaceli. El Patronato de Turismo anunciará en las próximas semanas la fecha en la que tendrá lugar el acto de entrega del galardón.

La Junta declara la Semana Santa de Soria Fiesta de Interés Turístico

Emoción era una de las palabras que describían el estado de ánimo en el que se encontraba José Antonio Pérez que se hacía extensible a todos los miembros de la Junta de Cofradías y a todos los cofrades en general. Y es que, según destacó Pérez, eran ya más de tres años "los que hemos tenido que trabajar realizando papeleos, recopilando información...". Pero por fin todo ese trabajo ha tenido su recompensa y la Comisión Permanente del Consejo de Turismo de la Junta de Castilla y León declaró Fiesta de Interés Turístico

Regional la Semana Santa de Soria.

Un reconocimiento que tendrá repercusión en el turismo, ya que, según señaló José Antonio Pérez, "al contar con esta declaración, la gente, cuando mira las guías sí se fija en cosas como esta, así que va a actuar en positivo respecto al turismo".

El presidente de la Junta General de Cofradías se mostró "orgulloso por el trabajo que han realizado los cofrades, las instalaciones y todo el pueblo de Soria, que para nosotros es lo más importante". Además, también aprovechó pa-

ra mostrar su "agradecimiento" a todos quienes les han ayudado a conseguir este reconocimiento para la ciudad de Soria.

Entre las características especiales de esta Semana Santa, el hermano mayor de la Cofradía del Santo Entierro, destacó que "es cronológica y tiene una procesión general el Viernes Santo que no tienen demasiadas localidades". Además, añadió, "tiene muchos pequeños detalles que la hacen especial, como el Vía Crucis que realiza la procesión del Ecce Homo a San Saturio.

AMBIGEST
SALUD AMBIENTAL
D.D.D.

COMERCIAL ANDRÉS

MAQUINARIA PARA MANTENIMIENTO Y TRATAMIENTO DE SUELOS

**PRODUCTOS QUÍMICOS
CELULOSA PARA INDUSTRIA
CONSTRUCCIÓN Y HOSTELERÍA**

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

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

Distribuidor en Soria **Chaome s.l.** Tfno. 975 23 18 43

martirelo
patatas fritas

www.martirelo.es

Tfno: 975 185 167

Selictas
de SORIA
ANAVIETA

21/NOTICIAS ASOHTUR

Don Felipe de Borbón y Doña Letizia Ortiz visitaron el Vivero de Empresas, se reunieron con el comité ejecutivo de FOES y participaron en una reunión del Instituto Cervantes.

Soria se echa a la calle ante la visita de los Príncipes de Asturias



Los Príncipes de Asturias, Don Felipe de Borbón y Doña Letizia Ortiz, visitaron el pasado 23 de julio, en una jornada en la que todo el pueblo de Soria se volcó con sus Altezas Reales, con centenares de vecinos en las calles de la ciudad.

La visita oficial comenzó por la ma-

ñana en el Vivero de Empresas, sito en el Polígono de Las Casas, cuyas instalaciones inauguraron y donde los Príncipes de Asturias fueron recibidos por el presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera, acompañado del alcalde de Soria, Carlos Martínez; el presidente de la Diputación Pro-

vincial de Soria, Domingo Heras; el presidente de la Cámara de Comercio, Jesús Moya, y el presidente del Consejo Regional de Cámaras de Castilla y León, Manuel Vidal.

Don Felipe de Borbón destacó en su discurso la "admiración, respaldo y el mayor afecto" hacia el pueblo de Soria por parte de la Corona, así como los recursos naturales, el desarrollo rural, la oferta cultural y los nichos empresariales hallados en las energías renovables de la provincia.

A continuación, los Príncipes se reunieron con el comité ejecutivo de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES), un encuentro a puerta cerrada en el que la patronal, con Santiago Aparicio, presidente de FOES, a la cabeza, expuso la actualidad del tejido industrial de la provincia.



**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



22/MICOLOGÍA



José Mª Muñoz Sánchez

Director de Producto de Soria y Turismo SA.

El turismo micológico se ha conformado como un interesante subsector turístico gracias al nacimiento de una importante demanda del medio urbano dirigida al disfrute de la naturaleza y, en concreto, del sugerente reino Fungi.

Micoturismo en Soria: un referente nacional



El creciente poder adquisitivo de la sociedad favorece la cada vez mayor dedicación de ingresos al ocio y tiempo libre. Esto concierne a los recursos micológicos de dos maneras: como una forma de disfrutar del tiempo libre en contacto con la naturaleza y, en lo tocante a los recursos micológicos, como un producto local de calidad

asociado a la alta cocina. La ambivalencia garantiza la atracción de un público tanto general como exclusivo.

Ello implica que cada vez sean más frecuentes los desplazamientos al medio rural para disfrutar de estas actividades, tanto en la naturaleza al aire libre como a través de los servicios de restauración.

Soria puede configurarse como un escaparate idóneo para diseñar una oferta de actividades que combine naturaleza, gastronomía y patrimonio cultural. Estas numerosas posibilidades dan lugar a una amplia variedad de productos susceptibles de atraer desde un turismo de calidad, mediante un diseño de elaborados paquetes en torno a los recursos micológicos, a un turismo al alcance de todos mediante una oferta multisectorial. Este abanico de opciones da respuesta así a los distintos perfiles de micoturista.

Considero que el objetivo a corto y medio plazo del sector turístico provincial en lo referente al recurso micológico es intentar ser el referente nacional del micoturismo. Se lleva trabajando más de una década en la ordenación, regulación, sensibilización y educación de todos los agentes implicados en el mundo micológico, habiéndose también dado pasos importantes en formar a los restauradores de la provincia de Soria, pudiendo afirmar que, en la actualidad, nuestra provincia está a la cabeza en materia de cocina



LA CAÑADA
PRODUCTOS DE CALIDAD
HUEVOS CAMPEROS

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



AUSHOTEL

Confíe en nuestra experiencia profesional para el servicio y equipamiento de la Hostelería Soriana

Tfno. 975 225 370



servl - Hotel

Vestuario Laboral

Ropa de trabajo para Hostelería

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



micológica y, en concreto, en menús micológicos presentados para degustación.

Para el próximo 27 y 28 de octubre la Dirección General de Turismo de la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León ha diseñado la celebración de "Soria Fusión", un encuentro gastronómico donde se van a dar cita conocidos expertos del mundo culinario a nivel nacional e internacional. Soria se colocará durante esos días en el punto de mira de muchos cocineros que consideran la cocina micológica uno de los campos de trabajo e investigación con mayor proyección del momento.

Creo que hemos ido perdiendo demasiados trenes en el campo del desarrollo turístico de nuestra provincia. Hace ya dos décadas fuimos pioneros e innovadores en la puesta en valor de las icnitas del norte de la provincia. Se diseñaron en cartón-pluma los grandes animales de aquella época y parecía que ello podría ser el comienzo y el resurgir de nuestras queridas "Tierras Altas". Ha pasado casi un cuarto de siglo y seguimos tramitando documentos para intentar que nuestras huellas sean Patrimonio de la Humanidad mientras que en otras provincias o regiones llevan vendiendo estos recursos desde hace décadas. En el caso concreto de



Teruel, se consiguió una financiación millonaria para la puesta en marcha de un parque temático.

En este punto conviene no olvidar la repercusión mundial que tuvo la superproducción cinematográfica de Steven Spielberg. Con un poquito de esfuerzo e imaginación, Soria podría haber aprovechado el tirón de la 'dinomía' para situarse en los hogares de mi-

les de familias de cualquier ciudad del mundo. Es el momento de que todos, de forma coordinada, apostemos decididamente por la micología como un curso estratégico del segmento turístico de Soria para lograr, por primera vez, que no sea Andalucía ni Extremadura ni Aragón quién se lleve el gato al agua en la carrera por el escalón más alto del podium micoturista.

5008 SORIA Y TURISMO REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO www.soriaturismo.com El portal de turismo de Soria

Matutano

Lay's Sabor Vinagreta Salt & Vinagret

Lay's Receta Campesina Receta Camponesa sin sem

NUEVO DISTRIBUIDOR PARA SORIA

Tfno. Contacto 975 214 798

SUMINISTROS VALONSADERO

Pol. Ind. las Casas, C/D, parcela 12, modulo 12. Soria



24/ A RUTA

José Luis Bravo



El trío que se cita en el titular de esta ruta sólo tiene una cosa en común; Covaleda. Es casi seguro que la mayor parte de ustedes conocen los espectaculares parajes que alberga este municipio entre sus frondosos pinares, pero no todo el mundo ha llegado a la Piedra Andadera, a la Cueva del Tío Melitón o la Cascada de la Mina del Médico.

La “Andadera” el Tío Melitón y “El médico”

Entre otras cosas porque no son fáciles de encontrar, y eso que ahora hay señalización, y además requieren de un pequeño esfuerzo de zapatilla y cantimplora. Poco, no se asusten. La prueba es que la propuesta de la ruta de hoy

contempla sesiones de mañana y tarde y dará tiempo a comer en el pueblo. El paseo tiene de todo, historia, leyenda, mitos y por supuesto paisajes como los que sólo ofrece la Sierra de Urbión. Empecemos por el principio. La propuesta

pasa por dedicar tres horitas por la mañana para llegar a la Piedra Andadera visitando previamente, pilla de camino, la Cueva del tío Melitón. La más famosa de las tres en las que, al parecer se ocultaba.

Meciendo la Piedra.





1

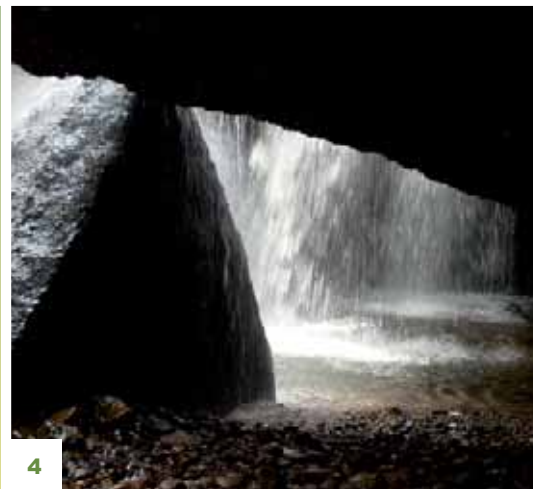


2



3

Suban con cuidado a la roca y dejen que alguien abajo la meza, es una curiosa sensación. No falta quien atribuya significados mágicos al lugar y a la piedra.



4



5



6

1. Ermita de San Cristóbal, Covaleda. 2. Covaleda desde la cueva. 3. Fuente de la Cagalera. 4. Cueva tras la cascada. 5. Acceso Este a la cueva del Tío Melitón. 6. Cascada de la Mina del Médico.



Camino de la "Andadera"

Muerte a mano airada

Ese es el título de un libro que cuenta la historia novelada de Melitón Llorente Rioja, un covaldense que, según relata su paisano Pedro Sanz Lallana, era un tipo desalmado que atemorizó la comarca durante varios años, asesinó a Ciprino, también llamado El Lerín porque le humilló en la taberna y murió a manos del Simón, a su vez vejado en público por nuestro siniestro personaje. El Tío Melitón se ocultaba en el pinar, en una cueva a la que les vamos a acompañar. Es recomendable leerse la historia. "Muerte a Mano airada" es un librito ameno de ágil lectura gracias a las buenas artes literarias de su autor.

Para llegar a la pequeña oquedad, que no es mucho más que eso, han de salir de Covaleda hacia el sur por el camino que lleva a la ermita de San Cristóbal. Pocos metros más allá cruzamos el Duero y giramos a la derecha. Podemos aprovisionarnos de agua en la Fuente de la Cagalera que, al contrario de lo que podría pensarse, no debe su nombre a que sus aguas causen tan molesto efecto en el aparato digestivo si-

no todo lo contrario. Un centenar de metros más arriba de los citados caños giramos a la izquierda y no dejaremos ese camino hasta encontrar un pequeño refugio a la derecha de la pista forestal por la que discurrimos. Allí mismo hay un cartel que indica que a mil cien metros se ocultaba el villano Melitón. Está marcado como un Pequeño Recorrido, PR. Marcas blancas y amarillas en árboles y rocas nos guían hasta una cuerda rocosa a cuyo pie está la cueva. Conviene echarle imaginación y revivir la historia que llevamos en la novelita, por cierto recién reeditada, de Sanz Lallana.

500 toneladas con una mano

Como lo oyen, cuando alcancen la Piedra Andadera moverán ese peso con una sola mano.

Deberemos seguir la misma senda por la que hemos llegado a la Cueva del Tío Melitón. En unos cuatrocientos metros el pequeño recorrido enlaza con las marcas rojas y blancas del GR 86. Caminamos dirección Saldueiro y tras un repecho de unos doscientos metros nos asomamos a unos riscos desde los que

se ve un paisaje verde con el Pantano y el Pico Frentes al fondo, y allí mismo el enorme pedrusco que con un sutil apoyo en una de sus aristas inferiores permite que con poco esfuerzo se balancee su tremendo tonelaje. Suban con cuidado a la roca y dejen que alguien abajo la meza, es una curiosa sensación. No falta quien atribuye significados mágicos al lugar y a la piedra. Yo me quedo simplemente con el capricho de la naturaleza y con el impresionante paisaje que se divisa a sus pies.

Para comer hay dos opciones. O vuelven a Covaleda, o bajan a Saldueiro por la misma senda por la que han llegado. Eso sí, un voluntario deberá volver a recoger el coche en el refugio y reunirse con los demás. Aún nos queda la tarde.

Una cascada sorprendente

Para bajar la comida y rematar el día les propongo conocer La Cascada de la Mina del Médico. Nada más salir de Covaleda en dirección Burgos tomamos la pista asfaltada que anuncia el camino a los Picos de Urbión. En un cuarto de hora habremos llegado al refugio de Bocalprado. Pinos inmensos, praderas idílicas, fuente y hasta mesas para mendar a gusto. Y un caminito a la derecha del que sigue hasta el nacimiento del Duero que indica la mina del médico. Pero la mina no nos interesa, cerca está este salto de agua. Un kilómetro, aproximadamente, que hay trazar con cuidado, para no averiar el coche y una marca, un mojón de piedras amontonadas en el lado derecho que señala el inicio de una senda. Desciende primero suave y luego muy pendiente hasta el espectacular paraje. Entre rocas inmensas, pinos y hayas fluye el arroyo que se despeña a una poza poco profunda. Si les tienta darse un baño cuenten con que el agua está más para beberla que para sumergirse en ella. Ustedes verán.

Naturalmente si van provistos de viandas, nada mejor que rematar el día en Bocalprado. Que disfruten.



Giaquinta
Carnicerías Charcuterías

Carnicerías en Supermercados DIA, Avd. mariano Vicén y C/ Las Casas





Juan Carlos Benito

El Nitrógeno líquido ya no es un desconocido para aquellos incondicionales de la novedad, pero sigue siendo una gran incógnita para el gran público al que le cuesta el seguir tanta corriente innovadora en un sector tradicionalmente continuista y popular.

El nitrógeno líquido

Términos como "cocción a baja temperatura", "isomalt", "ronner", "pipa de humo", etc... quedan año a año como innovaciones del pasado.

El nitrógeno es uno de los gases mas abundantes en la tierra, de echo el aire que respiramos esta compuesto por un 79% de nitrógeno, la forma de licuarlo es sometiendo a presión hasta que se transforma en un liquido, su punto de ebullición es de unos -180°C lo que quiere decir que en su estado liquido estará a esta temperatura... también quiere decir que se evapora con suma facilidad.

En cuanto a su peligrosidad para la salud... hay que tener precaución en 2 puntos.

1) Donde se valla a extraer el N_2 de la botella en la que se sirve tiene que estar muy bien ventilado, ya que el N_2 desplaza al Oxígeno del aire... lo que puede ser peligroso por que además el N_2 es incoloro e inodoro... así que sin darte cuenta te puedes ir " quedando dormido"..Para siempre.

2) Al tener la temperatura tan baja, en contacto con la piel puede producir graves quemaduras y congelaciones, así que se recomienda el uso de guantes aislantes especiales para su manejo, de todas formas si se trabaja con cuidado no hay demasiado peligro, ya que la cantidad de nitrógeno que te tiene que caer para llegar a tocar tu piel sin evaporarse es bastante, así que si te salpican unas gotillas no es demasiado peligroso, a lo sumo puedes sufrir mini quemaduras, como si se clavaran alfileres.

¿Para que sirve en la cocina?

Hemos oído y comprobado a menudo la frase: "El frío cuece". Es una verdad con-



"Hemos oído y comprobado a menudo la frase: "El frío cuece". Es una verdad contrastada, el frío al deshidratar los productos ejerce la misma transformación que se obtiene con el fuego"

trastada, el frío al deshidratar los productos ejerce la misma transformación que se obtiene con el fuego, a fin de cuentas cocinar es realizar una transformación controlada de un ingrediente no comestible a uno si comestible.

Si hacemos un hielo (de agua) en el congelador como mucho la temperatura de este sera unos -22°C a lo sumo, si hacemos el hielo en nitrógeno liquido su temperatura inicial será -180° así que tendremos

un hielo que dura más, aparte podemos congelar cosas que con un congelador normal son muy difíciles de congelar... por ejemplo el alcohol (etílico) tiene un punto de fusión de -114°C (siendo puro) por lo tanto si queremos congelar algo que tenga mucha concentración de alcohol podremos hacerlo con N_2 liquido... Cuando se añade nitrógeno líquido a un alimento en realidad no se está añadiendo ningún ingrediente. Únicamente se le está aportando frío, mucho frío (el nitrógeno pasa de estado gaseoso a estado líquido a -196°C). ¿Qué se consigue con esto? Dado que gran parte de la mayoría de los alimentos está constituida por agua, se produce una casi inmediata congelación de la totalidad del agua del mismo. Esta congelación es especialmente rápida cuando el nitrógeno líquido se mezcla con una crema para hacer un helado, ya que se trata de dos líquidos.

Hasta aquí solamente hemos conseguido una congelación mucho más rápida que en un congelador, pero ¿tiene esto algún efecto concreto? Pues sí, a la hora de hacer helados sí la tiene. Los cristales de hielo que se forman cuando se está elaborando un helado son más pequeños cuanto más rápida es su velocidad de congelación. Por otra parte, cuantos más pequeños son los cristales de hielo, más cremoso resultará el helado. Es decir, que los helados elaborados añadiendo nitrógeno líquido parecen tener una textura muy agradable.

Tiene más aplicaciones el nitrógeno líquido en la cocina. Nos permite congelar inmediatamente la superficie de cualquier líquido u otro alimento, lo que empleado adecuadamente, sirve para crear contrastes frío-calor, o para conseguir una textura helada en superficie.





Juan Manuel Ruiz Liso

Director de la Fundación Científica de la Caja Rural de Soria



“Quien quiera que haya sido el padre de una enfermedad, la madre ha sido con seguridad una mala dieta” (G.Hebert s/XVII).

Dieta y enfermedad

Los cambios en la alimentación y de estilo de vida (tabaco, tensión emocional, comedores escolares y laborales -no regulados-, ajuste de los tiempos de ocio y falta de actividad física) que acompañan a la urbanización, el aumento de los ingresos y la longevidad han conducido a la aparición de enfermedades -no transmisibles- (no contagiosas), relacionadas con la dieta que plantean graves problemas.

Son numerosas las enfermedades ligadas ó relacionadas con la alimentación. No obstante y para ser prácticos, nos vamos a referir a aquellas cuya prevención está directamente relacionada con la Dieta Mediterránea y que más afectan a nuestros ciudadanos.

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

2. OBESIDAD



Se considera: **SOBREPESO** cuando este cociente es mayor de 25 y < 30

OBESIDAD cuando se encuentra entre 30 y 35

OBESIDAD FRANCA cuando es superior a 35. Se considera la obesidad como enfermedad cuando el peso supera un 25% el peso ideal. Hay dos tipos de obesidad:

OBESIDAD SIMPLE Debida a un exceso ó modificación de la alimentación.

OBESIDAD SECUNDARIA Por otros trastornos no relacionados con la alimentación (tan sólo el 1% de las obesidades).

La obesidad es un factor de riesgo para las enfermedades relacionadas con la alimentación incluidas las enfermedades cardiovasculares, la hipertensión, la diabetes mellitus y diversos tipos de cáncer, aumentando el riesgo al aumentar la obesidad.

En próximos artículos hablaremos del resto de las enfermedades más prevalentes relacionadas con la dieta y la alimentación.

El depósito de grasa en el cuerpo humano es la consecuencia de que el gasto energético realizado por el individuo es inferior al que le proporcionan los alimentos que come. Esta reserva de calorías se produce mediante la transformación de azúcares en glucosa y glucógeno en el hígado en una pequeña proporción; la gran mayoría, por la acumulación de grasas ya que entre otros motivos, el acumular 1 gramo de Hidratos de Carbono le reporta al organismo 4 calorías de energía y hacerlo de 1 gramo de grasa, 9 calorías.

¿Cual es el peso idóneo?
Todos conocemos una persona obesa, gruesa ó gorda que incluso podemos ser nosotros mismos.

Pero...¿cual es el peso ideal? ¿cómo sabemos si estamos realmente gruesos ó gordos, ó solamente tenemos sobrepeso?

Se han establecido diferentes fórmulas, desde la que considera como peso idóneo el número de centímetros que rebasamos el metro de altura, en kilogramos (fórmula de Brocca) hasta la que hoy en día es la más utilizada por endocrinólogos y pediatras que es el cálculo del índice de masa corporal (BMI).

INDICE DE MASA CORPORAL

$$BMI = \frac{\text{PESO}}{\text{ESTATURA}^2}$$

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

FEHR
Se frena el crecimiento del empleo en hostelería

Pese a que el empleo sigue creciendo con relación a los anteriores meses de este año, los últimos datos reflejan que se está frenando el crecimiento con relación al año 2007.

Según los datos del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales publicados por el Instituto de Estudios Turísticos, en junio se llegó a 1,35 millones de trabajadores con alta laboral en la Seguridad Social en hostelería, un 0,8% más que en el mismo mes de 2007. Del total, 320.402 corresponden a empresas de alojamiento, 971.821 a restaurantes, cafeterías y bares y 61.218 a comedores colectivos. En alojamiento se ha producido en este mes de junio un descenso del 0,5% respecto al mismo mes del año anterior mientras que en restauración han aumentado un 0,8% y un 7,5% en comedores colectivos. Destaca el descenso respecto al mes anterior de comedores colectivos (-40,3%). El mayor aumento respecto al mes anterior se da en alojamiento con un 5%, mientras que en restauración crece el empleo un 1,1%.

Los trabajadores ocupados en el conjunto de hostelería, sin embargo, descienden ligeramente (-0,1%) en el segundo trimestre de 2008 respecto al mismo período del año anterior, según los datos de la Encuesta de Población Activa (EPA), publicados por el INE. En conjunto hay 2.000 ocupados menos que en 2007, descenso por parte de trabajadores varones, ya que las mujeres ocupadas aumentan en este período respecto al del año anterior.

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

FEHR

Más de 400 profesionales de las principales empresas del sector hostelero se reúnen en este congreso organizado por AECOC en colaboración con FEHR, que analiza las claves del crecimiento.

La Sexta Edición del Congreso HORECA de AECOC, el principal punto de encuentro de la hostelería y la restauración moderna, se celebrará los próximos 1 y 2 de octubre en el auditorio sur de IFEMA. Organizado por AECOC en colaboración con FEHR, el Congreso, centrará este año su programa en el análisis de estrategias que permitan continuar creciendo en el nuevo ciclo económico, para ello acorará a los asistentes destacados ejemplos de apuestas por la innovación o la internacionalización, deteniéndose a analizar también el importante papel de aspectos como la gestión de recursos humanos, la responsabilidad social corporativa o el desarrollo sostenible.

Para ello el Congreso HORECA de AECOC cuenta con un destacado plantel de ponentes entre los que figuran el presidente ejecutivo de NH Hoteles- Gabriel Burgio, el presidente de Coca Cola para España y Portugal - Marcos de Quinto-, el presidente de Telepizza y Campofrío - Pedro Baivó- y el director general de Ibersol- Alberto Teixeira- entre otros. El Congreso supondrá, como en anteriores ediciones un punto de encuentro indispensable para tomar el pulso a este sector profesional.

CEHAT

LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES EN EUROPA

¿HAY QUE APLICAR LA NORMATIVA DE NUESTRO PAÍS A LOS CIUDADANOS EXTRANJEROS?

El debate de dos años sobre la Regulación de la ley aplicable a obligaciones contractuales (llamada Regulación I de Roma) ha llegado a su final. El texto final adoptado el pasado 14 de julio, por el Consejo confirma, como abogaba HOTREC, que un contrato entre un hotel o restaurante del país A con un consumidor del país B seguirá siendo regulado según la ley del país A.

El texto inicial proponía mantener:

- la regla general contenida en la I Convención de Roma: la ley que se aplica en las disputas de un contrato de un consumidor trans-fronterizo es en principio la ley del país donde reside el consumidor;
- la exención existente a la regla general: para servicios suministrados al consumidor en un país distinto al que tiene su residencia, se aplica la ley del país en el que se proporciona el servicio.

Sin embargo, en los primeros meses de 2007, HOTREC temió que la exención pudiera ser cambiada por varias enmiendas que fueron propuestas por miembros del Parlamento Europeo en este sentido. Por consiguiente, HOTREC pidió a todas las asociaciones nacionales que se pusieran directamente en contacto con sus miembros del Parlamento Europeo pertenecientes al Comité de Asuntos Legales así como con sus gobiernos nacionales para abogar en favor de la exención.

Por tanto, de forma definitiva, podemos decir que los servicios de hostelería y turismo prestados a un cliente extranjero en un país europeo, se regularán por las normativas del país donde se prestó el servicio, con independencia de la nacionalidad del cliente.

CEHAT

La Mesa Negociadora del ALEH, integrada por las representaciones tanto de CEHAT y FEHR como de UGT y CCOO, ha aprobado y firmado el pasado día 24 de julio, un acuerdo sobre dos nuevos capítulos, que se incorporan al texto refundido del Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería, uno en materia de "IGUALDAD DE TRATO Y DE OPORTUNIDADES ENTRE MUJERES Y HOMBRES" y otro en materia de "SALUD DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO". (se adjunta dicho texto)

En el citado Acuerdo se desarrolla la nueva normativa derivada de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, abordándose la elaboración y aplicación de los planes de igualdad de las empresas, materia que obliga a todas las empresas y en particular a aquellas de más de 250 trabajadores; la otra materia sobre salud laboral se inspira en el Acuerdo Nacional para la Negociación Colectiva suscrito en el ámbito estatal por CEOE, CEPYME, UGT y CCOO en el año 2007 y prorrogado para el 2008, creándose una Comisión Estatal Sectorial de Seguridad y Salud en el Trabajo que fomentará la participación de empresarios y trabajadores en la aplicación efectiva de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en las empresas. Uno de los cometidos de esta Comisión será la elaboración antes del 31 de diciembre de 2009 de un único capítulo en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo que refunda y unifique todas las disposiciones pactadas en los distintos convenios colectivos de hostelería, tanto autonómicos como provinciales.

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN

cocinas modulares
REPAQ 5

máquina de café
CARNALI

cámara frigorífica
TEMPA

lavavajillas
MOONVED

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

Instalación de aire acondicionado
Nº 1 del Mundo

Aire Acondicionado y Bomba de Calor

Jesús Díez de Miguel, s.l.
Pol. Ind. "Las Casas" calle 11 parc.277
42000 SORIA
975 22 44 52



30 años al servicio de la empresa soriana

- Asesoría Jurídico-Laboral
- Asesoría Fiscal y Contable
- Administración y Secretaría
- Negociación colectiva
- Creación de empresas y Subvenciones
- Internacionalización de empresas
- Formación
- Representación institucional
- Constitución de Asociaciones



- Comunicación e Información
- Prevención de Riesgos Laborales
- Servicio de Medio Ambiente
- Inmigración
- Bolsa de empleo
- Locales y Salas de reuniones
- Tarifas Preferenciales
- Defensa de intereses empresariales



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 el cupón a:
AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

C/Vicente Tutor 6, 4º planta, 42001 Soria
Teléfono 975 233 222, Fax. 975 233 223
asohtur@foes.es - 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.

ESTO ES VIDA



... Y ESTO



ESTO NO



ESTO, POR SUPUESTO



CASTILLA Y LEÓN ES VIDA



MACO CASERO CREATIVOS



Buena familia



...relaciónate



SILENTIUM

BODEGAS



CASTILLEJO DE ROBLEDO

DISTRIBUIDOR OFICIAL
975 228 507



www.bodegascastillejoderobledo.com

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