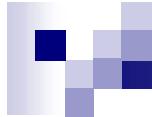




MEMORIA

ASOHTUR 2008

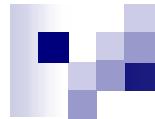


ACCIONES 2008

- Con el objeto de poner en marcha la Comercializadora Soria y Turismo, representantes de la Consultora Ati-Markefin elabora un Plan de Comercialización Turística de la Provincia de Soria y mantiene reuniones con:

REUNIONES PUESTA EN MARCHA COMERCIALIZADORA

Reunión: Josep Cerveró - Isabel Jiménez Fuentes (Gerente Proynerso) y María García Lázaro (Gerente Plan Dinamiz. Prod. Tco. Tierras Altas)	10/01/2008
Entrevista en "Más Madera" (Canal 4): Ángel Mayor y Josep Cerveró	10/01/2008
Reunión: Josep Cerveró - Asoc. Pronv. de Taxistas de Soria, Ángel Mayor y Miguel Soria	10/01/2008
Reunión: Josep Cerveró - Jose Mª Muñoz (Gerente ADEMA)	11/01/2008
Reunión: Josep Cerveró - Carlos Martínez Minguez (Alcalde de Soria)	11/01/2008
Rueda de Prensa a cargo de Josep Cerveró: Presentación del Estudio de Mercado Turístico de Soria	11/01/2008
Reunión: Josep Cerveró - Alfredo Jimeno (Director Excavac. Numancia)	11/01/2008
Presentación Rueda Prensa Medios "Estudio de Mercado"	11/01/2008
Reunión: Josep Cerveró - Mª Ángeles Fernández Vicente (Dra. FOES), Alejandra Vitoria (Dra. Soria y Turismo) y Ángel Mayor	25/02/2008
Reunión: Josep Cerveró - Alfonso Pérez (diseñador logo soriayturismo)	25/02/2008
Visita zona acción ADEMA: Josep Cerveró - Jose Mª Muñoz	26/02/2008
Rueda de Prensa a cargo de Josep Cerveró: Resumen Ejecutivo Plan Comercializadora Soria y Turismo	26/02/2008
Reunión: Josep Cerveró - Raúl Vega (representante de caja Duero)	26/02/2008
Presentación Rueda Prensa Medios "Plan definitivo comercialización turística de Soria (resumen ejecutivo)"	26/02/2008
Presentación oficial Soria y Turismo, S.A.	18/06/2008

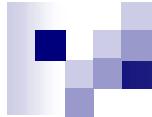


ACCIONES 2008



☞ Rueda de Prensa a cargo de Josep Cerveró: Resumen Ejecutivo Plan Comercializadora Soria y Turismo

☞ Rueda de prensa presentación “Plan definitivo Comercialización Turística de Soria”



ACCIONES 2008

PROYECTO PORTAL ON - LINE DE TURISMO SORIANO

Presentación www.soriayturismo.com

Presentación www.asohetur.com

Reunión participantes proyecto, balance situación del mismo y gestión 2009



FECHA

03/06/2008

04/06/2008

11/12/2008

Guía práctica para ahorar agua y energía en la Región de Murcia

Encuentro entre ASOHETUR y los Hoteles Sostenibles

ASOHETUR y FOES presentan un portal 'online' de Turismo

Convenio entre la asociación de Huesca y Caixa Inmobiliaria

ASOHETUR y FOES presentan el proyecto Soria y Turismo

Sexta edición del concurso 'Huesca de Tapas'

La Asociación Soria de Albercares y Turismo (ASOHETUR) y la Federación Obrera de Enseñanzas (FOES) presentaron el miércoles 11 de junio en la sala de reuniones de la Asociación de Hoteles y Restaurantes de Soria (AHSOR) el proyecto "Soria y Turismo". Una propuesta que pretende adaptar la oferta turística de la capital soriana a las necesidades de los consumidores y que tiene como objetivo principal el desarrollo sostenible de la ciudad. La iniciativa se basa en la transformación de la actividad y el posicionamiento de la ciudad y sus recursos naturales.

El presidente de la Diputación Provincial de Soria, Francisco J. Gómez, y el presidente de la Federación Obrera de Enseñanzas (FOES), Juan José Martínez, así como el secretario general de la Asociación de Hoteles y Restaurantes de Soria (AHSOR), José María Martínez, fueron los encargados de presentar el proyecto. Los tres representantes coincidieron en que el turismo es una actividad fundamental para el desarrollo económico de la ciudad y que es necesario fomentar la sostenibilidad y la calidad de los servicios ofrecidos.

El presidente de la Diputación Provincial de Soria, Francisco J. Gómez, destacó la importancia de la colaboración entre las administraciones y los sectores privados para impulsar el desarrollo turístico de la ciudad. "Es fundamental trabajar juntos para crear un destino turístico de calidad que atraiga a visitantes de todo el mundo que quieran vivir una experiencia única en Soria", declaró Gómez.

El presidente de la Federación Obrera de Enseñanzas (FOES), Juan José Martínez, resaltó la importancia de la formación y el desarrollo profesional de los trabajadores del sector turístico. "Es fundamental que los profesionales tengan las competencias necesarias para ofrecer un servicio de calidad y garantizar la satisfacción del cliente", afirmó Martínez.

El secretario general de la Asociación de Hoteles y Restaurantes de Soria (AHSOR), José María Martínez, manifestó su satisfacción por la presentación del proyecto "Soria y Turismo". "Es un paso importante para la transformación de la ciudad y la consolidación de su posición como destino turístico de calidad", declaró Martínez.

En la presentación también se abordaron aspectos como la promoción de la cultura y la gastronomía de Soria, así como la necesidad de fomentar la sostenibilidad y la responsabilidad social en el sector turístico. Los tres representantes coincidieron en que es necesario trabajar juntos para crear un destino turístico de calidad que atraiga a visitantes de todo el mundo que quieran vivir una experiencia única en Soria", declaró Gómez.

La iniciativa contó con la participación de numerosas autoridades locales y representantes de diferentes sectores económicos y sociales de la ciudad. Los asistentes pudieron disfrutar de una degustación de tapas típicas de Soria, que sirvió como punto final a la presentación.

ACCIONES 2008



CONTACTO
Tel. 646 41 09 22
625 75 17 04

ASOHOTUR

Soria a 16 de junio de 2008.

Muy Sres. nuestros:

A través de estas líneas queremos agradecer el patrocinio y la colaboración de la Asociación de Hosteleros que Vd. preside en la organización de la "I Concentración de Charangas Ciudad de Soria".

Queremos que haga extensivo nuestro agradecimiento a todos los establecimientos que integran su asociación y que amablemente nos atendieron.

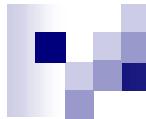
Esperamos que el evento, además de ser un foro de encuentro de los músicos de charanga, haya servido para promoción de los locales y establecimientos participantes.

Reciba un cordial saludo, atentamente,

Fdo.: Juan Carlos Gonzalo Hernández.
Charanga Palillera



Carta agradecimiento de la Charanga Palillera por la colaboración de la Agrupación



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Celebración Sta. Marta: Misa, vino español, paella popular, verbena

Soria, 25 de julio de 2008

NOTA DE PRENSA

"Celebración de la Festividad de Santa Marta"

Cosas ya viene media habitual, la Agrupación Asturiana de Hosteleros y Turismo (ASOHTUR), celebrará la Festividad de Santa Marta, patrono del gremio de restauración. Los diversos actos conmemorativos de la orondona se llevarán a cabo el próximo viernes, día 25 de julio.

Vosotros programad por la Agrupación para rendir homenaje a la profesión de los hosteleros, comenzarán a las 12:00 horas con una Misa que será oficiada en la Iglesia Parroquial de las Fades (Franciscanas), concluyendo la conmemoración a las 13:00 horas, en la Plaza Mayor.

En la conmemoración de la Festividad de Santa Marta, participarán además de los miembros, la Agrupación, representantes del mundo empresarial, social e institucional de la provincia.

A continuación os detallamos los principales acontecimientos para los días próximos a ASOHTUR: se prevé la celebración de actos populares en los que podrán participar todos aquéllos asistentes, independientemente de si van o no a desempeñar acompañar a la Agrupación en estos festejos.

De igual modo, a las 18:00 horas en la Plaza Tomás Bretón, tendrá lugar una gran verbena y a las 20:00 horas en la Plaza Tomás Bretón, conmemorará una Verbena animada por la Orquesta "Nuevo Orden". A ambos actos están invitados todos aquellos que deseen participar en la celebración de Santa Marta 2008.

Desde la Agrupación queremos aprovechar la ocasión, para invitar a todos los medios de comunicación a participar en esta celebración y en todos los actos programados con tal motivo y en especial al Vino de Balsárika.

Puedes informarte: Casiano Portela - Tel. 971 235 212 - Email: casianop@soes.es

(c) 2008 Esfera S. L. Printed in USA/Printed in Asia 96 páginas / Fax: 971 235 212
http://www.esfera.es print.indd 46

FECHA

29/07/2008



Los turistas de la Expo no llegan a Soria por las malas infraestructuras

Los hoteleros celebraron la fiesta local de Santa Mónica con una gran misa

CORRIERES DE HONOR. — El presidente de Andalucía, Juan José Moreno, visitó ayer la localidad sevillana de Alcalá de Guadaíra, donde se celebró el acto de presentación de la Feria y Fiestas de la Virgen del Rosario. Moreno, que se reunió con autoridades y medios de

Los actos resistencia con la presencia de representantes del mundo empresarial

partidos y grupos de la bancada. Los cuales, con numerosas convocatorias entre diputados y legisladores de los Poderes Ejecutivo, Legislativo, constituyentes y parlamentarios de los tres órdenes, han sido significativa, respetuosa y pacífica a lo largo del año, así como las manifestaciones de diferentes partidos y organizaciones.

Chris co-creador
Angel: Nunca creíste que la noche

ASOHTUR
Asociación
Boriana de
Hospitelería y Turismo



ACCIONES 2008

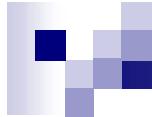
JORNADAS Y EVENTOS

Celebración Sta. Marta: Misa, vino español, paella popular, verbena

FECHA

29/07/2008





ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Expo Zaragoza del 29-08 al 04-09 Pabellon Zaragoza, Semana de Soria

FECHA

29/08/2008

REUNIONES VARIAS

Reunión con Representantes Expo Zaragoza y Ayuntamiento de Soria para coordinación

Stand Soria. Asisten Angel Mayor y Victor Chicote

FECHA

14/05/2008

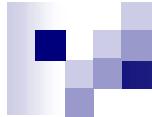
Reunión con Representantes Expo Zaragoza. Asisten Angel Mayor y Victor Chicote

08/07/2008

Reunión con Participantes Semana Soria Expo Zaragoza

12/08/2008





ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Expo Zaragoza del 29-08 al 04-09 Pabellon Zaragoza, Semana de Soria

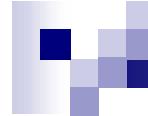
FECHA

29/08/2008

SEMANA DE SORIA EN EXPO ZARAGOZA 2008 ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

Nombre Comercial	Cocinero	Fecha participación
HOTEL ALFONSO VIII	LOURDES	viernes, 29 de agosto de 2008
GRUMER	JUAN CARLOS BENITO	viernes, 29 de agosto de 2008
HOTEL ALVARGONZALEZ	OSCAR GARCIA MARINA	sábado, 30 de agosto de 2008
HOSTAL Dª JUANA	SANTOS RUBIO (COCINERA)	domingo, 31 de agosto de 2008
CASA VALLECAS	CARLOS DE PABLO	lunes, 01 de septiembre de 2008
RINCON DEL TRASHUMANTE	ALFONSO ROMERO MARCO	lunes, 1 de septiembre de 2008
MESON CASTELLANO	JOSE LUIS JIMENEZ GARCIA	martes, 02 de septiembre de 2008
HOTEL VIRREY	FELIX MARTINEZ SOTO Y FRANCISCO DE GREGORIO	miércoles, 03 de septiembre de 2008
RESTAURANTE MAROTO	VIRGILIO MAROTO CANO	jueves, 04 de septiembre de 2008





ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Expo Zaragoza del 29-08 al 04-09 Pabellon Zaragoza, Semana de Soria

FECHA

29/08/2008

RESTAURANTE TRASHUMANTE

Millehojas de bojaldre
con foiegras en crema blanca, boletus edulis y salsa de hongos con pimienta negra.

Ingredientes:
Lengua de cerdo, Boletus Edulis, cebolla, aceite de oliva y de girasol, vino blanco, vinagre, bojaldre, milt y pimienta.

Descripción:
Pasta de hojaldre que cubre la lengua con la que cada bocado cada uno de los ingredientes queda prendida en el paladar. Su elaboración requiere cuidado y determinación pero cada segundo del tiempo invertido no tiene precio.

Maroto

La Tuber

Ingredientes:
Trucha negra, patata, bojaldre y foie.

Descripción:
La intensa impresión que provoca la trucha negra en algunas de las preparaciones con bojaldre es lo que viaja ante este preciado ingrediente, uno de los productos más apreciados de la moderna cocina serrana.

HOTEL ALVARGONZÁLEZ

Crema de boletus

Ingredientes:
Panino, boletus, cebolla, caldo blanco y ratafia.

Descripción:
Sólo cinco ingredientes básicos son necesarios para elaborar esta crema, una mezcla de las bondades de la gastronomía que triunfa el mundo. Boletus la piedra funda de los fogones serranos en materia intelectual.

RESTAURANTE VIRRÉY PALAFOX

Tostada de escabecheadas y setas

Ingredientes:
Pan integral, pan, rodajas de endivias, setas de cardo, Boletus Edulis, cebollas, zanahoria, cebolla, pimentón negro en grano, aceite de oliva, fiambres, vinagre de sidra, ajos, azafrán, perejil y pimientos rojos fritos en aceite.

Descripción:
Como una sencilla ensalada en una sola nota musical, esta tostada muestra las 16 sabores en un solo bocado. Una prueba de que en el horizonte del pequeño puede ser muy grande.

Mesón Castellano

Migas pastoreadas

Ingredientes:
Pan de hogaza, panela, chorizo ibérico, ajos y pimentón dulce.

Descripción:
Andamos un rodillo de azúcar y agua al pan cortado en trozos y lo dejamos 12 horas en reposo. Freímos una o dos horas de paneta y otros. Los ajos se pican y se añaden al pan. La panela se fríe y se añade a la sartén las migas de pan. Una salsa casera perfectamente con esta plato.

Rulos crujientes

Rulos crujientes
de queso con confitado de cebolla y semillas de amapola.

Ingredientes:
Cebolla, tomates, aceite, queso de oveja, queso emmental y masa de pasta.

Descripción:
Una selección de quesos. La fina delicadeza, la riqueza del queso de oveja. La fragancia del queso emmental y la picardía del tomate y la cebolla que dan vida a una rica servida en su propio formato. Un sanguineto regalo como aperitivo.

El Somarrío

El Somarrío

Ingredientes:
Sofrito de cerdo, vino, aceite, pimentón y pan de hogaza.

Descripción:
Una selección de petas de Soria y patatas representativa el aderezo que cubre la pieza de cerdo. El escabecheado sobre una agitadilla y vaporosa salsa de vinagre y aceite en la pieza resultante de esta tapa.

Espuma de atún

Espuma de atún
con gelatina de tomate

Ingredientes:
Queso philadelphus, atún, aceite vegetal, gelatina y tomate rallé.

Descripción:
Tapa de espumantes ejemplares al alcance de todos los coquines. Su sabor es lo mejor de tener una amplia gama de sabores a la combinación de quesos embutidos con atún, empaquetado en aceite vegetal y gelatina de tomate rallé. El producto final se adorna con los ojos.

Aveco fusion

Aveco fusion

Ingredientes:
Pan integral, Boletus Edulis, trucha negra, vino tinto, mousse de pavo, tomates y vinagre de Málaga.

Descripción:
La energía gastronómica de Soria está encerrada en esta tapa. Su autor ha logrado una mezcla impresionante de productos tan dispares como el pan integral, la trucha negra y el pavo. El resultado es una explosión de sensaciones.

Torretones del alma

Torretones del alma

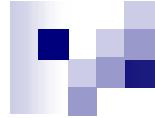
Ingredientes:
Panecita de cerdo, ajos, pimentón y agua.

Descripción:
Una selección de setas de Soria y patatas representativa el aderezo que cubre la pieza de cerdo. El escabecheado sobre una agitadilla y vaporosa salsa de vinagre y aceite en la pieza maestra de esta tapa.

ASOHTUR
Agrupación Serrana de
Hostelería y Turismo



Mantel bandejas



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Expo Zaragoza del 29-08 al 04-09 Pabellon Zaragoza, Semana de Soria

FECHA

29/08/2008

Torreño de cigala

Ingredientes:
Cigala, pollo de torreño y aceite de girasol

Descripción:
Bloque de torreña, arosito de la cuchara, trocitos que el espaldón de la cigala. La bruschetta frita en aceite invertida una remerita al horno entre la carne y el pescado.

Falso foie de foie

Ingredientes:
Hígado de pato, jugo de trufa, Pedro Ximénez, jarabe de manzana, sal escamada y piñones

Descripción:
Se aplica la de la de un foie y sin embargo, está fabricado en foie y trufa. Las tortitas contrastantes de la suaveza de la carne y la rigidez texturica del gel de la costra. Una alta diversidad sensorial, asombrada con una increíble degustación de vino dulce.

Gadus mourua

Ingredientes:
Pimiento rojo, pimiento verde, cebolla roja, tomate cherry, brochetas de la parte de la ventresca, aceite de girasol y pan

Descripción:
Reguero con anchoa el bacalao y las verduras cortadas en juliana. Se sirve de una forma media en repuesto, servirán sobre una base de pan. Los tomates cherry y la cebolla roja, las ovas negras de Aragón complementan un plato acompañamiento.

Decorucción de un torreño trufado

Ingredientes:
Paneca, cinta de cerdo, trufa italiana y desvina

Descripción:
Se divide la preparación en la mitad en un complejo desmoldar con el aditivo de la desvina, paneca, trufa italiana y trufa horneada se reboza sobre pan de camaña de cerdo. El tentaculo combinado se frie liso en aceite.

Morro de cerdo y risuelos con puré de patata

Ingredientes:
Puerco de patata, enero de cerdo, ajos picados, pimientos y pimentón dulce

Descripción:
El morro de cerdo se pega con un rodillo de madera y se pone sobre una sartén con aceite de oliva, a rosellarla y elaborar con un punto de cocción mediana. La salsa de los risuelos es una salsa tipo que se lleva en capas dentro una simple remolacha de puré.

Montelito de pularda

Ingredientes:
Pechuga de pularda, rellena en grana bilbao bilbao, salsa de hojiblanca y puré.

Descripción:
El corazon del soler al aceite soria que impregna el bollo se tritura con una sartén con aceite de azafrán, a rosellarla y elaborar con un punto de cocción mediana. La salsa de los risuelos es una salsa tipo que se lleva en capas dentro una simple remolacha de puré.

Maki de ternera

Ingredientes:
Pechuga de pularda, rellena en grana bilbao bilbao, salsa de hojiblanca y puré.

Descripción:
El corazon del soler al aceite soria que impregna el bollo se tritura con una sartén con aceite de azafrán, a rosellarla y elaborar con un punto de cocción mediana. La salsa de los risuelos es una salsa tipo que se lleva en capas dentro una simple remolacha de puré.

Milhojas de yuca

Ingredientes:
Marrones de cerdo, sal, yuca, calabaza y harina

Descripción:
La red eclosa de calé azucarada mijana las sabores del marrón de cerdo y la yuca. Algunos ingredientes aparecen troceados. El marrón cocido y rebozado y la yuca frita, se mezcla sobre plato en una corteza de espuma.

...con nosotros

de setas por soria

Incluye:
2 noches de alojamiento en habitación doble y desayuno.
Sabado:
Charla informativa y salida al campo.
Domingo:
Salida al campo.
No incluye: Transporte.

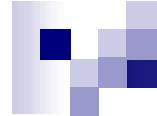
Fin de semana desde: 100 euros

precio por persona

Incluye:
2 noches de alojamiento en habitación doble y desayuno.
Sabado:
Charla informativa y salida al campo.
Domingo:
Salida al campo.

ASOHTUR
Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo

ASOHTUR
Agrupación Sorianas de
Hostelería y Turismo



ACCIONES 2008

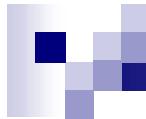
JORNADAS Y EVENTOS

Expo Zaragoza del 29-08 al 04-09 Pabellon Zaragoza, Semana de Soria

FECHA

29/08/2008

 <p>LOS RESTAURADORES PRESENTAN SUS TAPAS Los chefes Gruner y el hotel Alfonso VIII fueron los primeros en mostrar sus creaciones a los soriano</p> <p>DECOSTANDO TAPAS EL HOTEL ALFONSO VIII Y GRUNER presentaron sus tapas en la primera jornada</p> <p>LA WEB DE SORIA Y TURISMO, PREPARADA El presidente de Asohtur presentó 14000 paquetes turísticos</p> <p>DECOSTANDO TAPAS EL G9 PONE EN COMÚN SUS EXPERIENCIAS</p> <p>RECETAS SORIANAS Santiago de Castro dirige un taller de análisis sensorial y gastronómico</p> <p>SORIA EN EXPO TURNO PARA EL VIRREY PALAFAX</p>	 <p>IUNA DE BOLETUS Y OTRA DE ATÚN El cocinero Óscar González creó dos recetas elegantes que gustaron mucho al público</p> <p>UNA TAPA PREMIADA Y OTRA MUY AGREDENA El Hotel Doña Juana y Chocobé a tres presentaron sus especialidades más exquisitas en la muestra</p> <p>MI RESTAURANTE ES FAMOSO POR ESTAS TAPAS José Luis Jiménez presentó dos recetas típicamente sorianas que le han conferido popularidad al Mesón Castellano</p>
 <p>"HEMOS TRAÍDO TAPAS QUE TRIUNFAN" Casa Valverde y Tostibarros han presentado unas tapas clásicas en sus establecimientos</p> <p>IL MESÓN CASTELLANO presentó este mediodía sus creaciones gastronómicas</p> <p>DECOSTANDO TAPAS EL VIRREY MUESTRA SUS MEJORES CARTAS</p> <p>EL RESTAURANTE MAROTO LLEGA EL POSTRE. EL RESTAURANTE MAROTO comienza a los asistentes con sus creaciones culinarias.</p>	 <p>TODO UN CLÁSICO Y UNA NOVEDAD El restaurante Maroto, de la capital, apostó por una tapa diseñada para la Expo 'El sonoro'</p> <p>ASOHTR Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo</p>



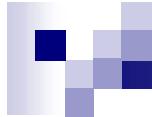
ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Expo Zaragoza del 29-08 al 04-09 Pabellon Zaragoza, Semana de Soria

FECHA

29/08/2008



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Colaboración 1er Dia del Gaitero

**ASHOTUR
(JOSE) BAR MONTICO**
La ASOCIACIÓN MUSICO-CULTURAL GAITEROS AIRES DE SORIA, y en su representación Dña. Natalia Cefalo (tlf. de contacto 65310089) e b. Eduardo Pardo (tlf. de contacto 687860202), con domicilio para efectos de notificaciones en Soria en la calle Juan Salo de Pablo N° 2 - 1º A, por la presente

EXPONE:

Qui por parte de esta Asociación, se quiere celebrar por primera vez en este Capítulo, el "Primer Día del Gaitero", ya que creemos que este instrumento tradicional, llamado hasta ya décadas gaita castellana o bien como lo conocemos ahora dulzaina castellana, es el más arrraigado a esta tierra, y con lo que promulgamos nuestro folclor tradicional por todo la provincia y en Soria capital, sobre todo en nuestras Fiestas de San Juan.

También creemos que se merece un reconocimiento por parte de todos los gaiteros sorianos y forasteros, y de ahí que le queremos dedicar un día, que no dudamos que será bien acogido por todos los ciudadanos sorianos.

Como todos estos acontecimientos, lleva una laboriosa organización, que desde este asociación nos comprometemos a llevarlo a cabo de la mejor manera posible como amantes de este instrumento que somos, con un gran despliegue de medios, pero también recordar que sin la colaboración externa de otras entidades, no sería posible llevar a cabo este día.

Por todo lo expuesto,

SOLICITAMOS:

de Ashetur, su colaboración en la medida de sus posibilidades, en estos tres puntos:

- ❖ Ayudarnos en las dos pasarelas, en la invitación de una consumición, a los músicos que pasen por los bares céntricos, pertenecientes a esta asociación y que previamente presentáramos a Ashetur una distribución de los bares (largo que nos tendría que facilitar Ashetur) y de recorrida de los diferentes grupos participantes.
- ❖ Como bien presentáramos en el Planning de la memoria que adjuntamos a este escrito, vamos a realizar una comida para todos los músicos en un local de cuchillería de Fiestas de San Juan aún por determinar por el Exmo. Ayo. de Soria, creyendo que se nos pedía facilitar de esta asociación un cocinero, con el que ajustaríamos el menú.
- ❖ Y por último, se va a celebrar en la Pla. Hernández, dos conciertos, uno por la mañana y otro por la tarde de una duración aproximada de hora y media cada uno, por lo que creemos que la Asociación de bares de la Plaza Hernández, podría colaborar para el pago de estos conciertos con una aportación económica de 1000 Euros.

Reciban un cordial saludo.

Soria a 26 de Agosto de 2008.

Asociación Músico-Cultural Gaiteros Aires de Soria.



Soria, 30 de septiembre 2008

CIRCULAR ASOCIADOS Nº 480/13/36/08:

"CELEBRACIÓN PRIMER DÍA DEL GAITERO"

Estimado asociado:

Te informamos que la Asociación Músico-Cultural GAITEROS AIRES DE SORIA tienen previsto celebrar el "PRIMER DÍA DEL GAITERO" con el fin de dar un **reconocimiento a la tradicional y arraigada "dulzaina castellana"**, con la que, desde hace ya décadas, se ha promulgado nuestro folclor tradicional por toda nuestra Soria. Por este motivo dicha Asociación ha determinado que sean los **gaiteros sorianos y forasteros** los que dediquen una jornada a este instrumento tan característico de nuestra tierra.

La jornada se desarrollará el **sábado 11 de octubre** (fin de semana después de San Saturnino), se prevé la **asistencia** de aproximadamente diecisésis grupos participantes de Soria y su provincia y otras ciudades. Entre los **actos programados** se encuentran:

- **Diana por el centro de Soria** (desde la Plaza Mayor pasando por las calles más céntricas).
- **Pasabaires de los grupos participantes** por los distintos bares asociados del **centro** con puntos de encuentro en las plazas céntricas (mañana y tarde).
- **Actuación de todos los grupos** en escenario ubicado en la Plaza de Hernández (junto a la comidilla).
- **Concierto de música folk** en Plaza de Hernández ofrecido por grupo de reconocimiento nacional (en horario de tarde-noche).

A fin de que este evento pueda llevarse a cabo y sea bien acogido por todos los ciudadanos, la **Asociación Gaiteros Aires de Soria** solicita a esta Agrupación la colaboración de sus asociados.

Esta colaboración requerida consta de la invitación de la consumición de los músicos que pasen por los bares céntricos asociados, realizando un recorrido de los diferentes grupos distribuidos de dos a tres por establecimiento (cada grupo está compuesto por seis participantes).

En caso de que consideres oportuno colaborar en este popular evento, rogamos nos lo hagas saber lo más urgente posible para dar trámite de lo mismo a los organizadores encargados de confeccionar el recorrido de cada uno de los grupos.

C/ Vicente Muñoz, 8 - PLANTA 4º - 60008 - Tlf. 970 255 222 - Fax. 970 255 223
info@foess.es - www.foess.es

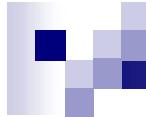
FECHA

11/10/2008



CAJA DE SORIA





ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Colaboración 1er Dia del Gaitero

Los 'Gaiteros Aires de Soria' celebran hoy su día de fiesta

SORIA.—La Asociación Músico-cultural 'Gaiteros Aires de Soria' celebra hoy el día del gaitero en la capital, que estará patrocinado por el Ayuntamiento de Soria y la Diputación Provincial.

La jornada comenzará a las 9.30 horas con dianas por los barrios de la ciudad a cargo de los grupos de dulzaineros participantes. Una vez concluidas las dianas se efectuarán pasacalles por las calles más céntricas aproximadamente a partir de las 12.00 horas y se concentrarán todos los grupos participantes en la plaza de Herradores, donde a partir de las 13.30 horas, en escenario abierto, cada uno de los grupos inscritos interpretará, para el deleite de todo el público asistente, una pieza musical que cada grupo elegirá libremente.

Por la tarde, sobre las 18.00 horas, comenzará de nuevo una ronda de pasacalles por el centro de la capital y sobre las 20.00 horas de concentrarán nuevamente todos los grupos en la plaza de Herradores, donde se clausurará la jornada festiva con la actuación a las 20.30 horas del grupo madrileño de música folk 'Hexacorde' y la vallisoletana Laguna de Duero, cantante y percussionista Vanesa Muela.



Música por las calles de Soria

La capital acoge el día del gatito en el que 17 conjuntos amenizarán los bailes de la ciudad.

Guitars 10000, ya que con 17 grupos de

Guadalajara ha conseguido llamar la atención a todos los turistas de la capital, incluso extranjeros.

Todos los grupos interpretaron una pieza en el 'escenario abierto' de la plaza de Herrerías

Miso Okamoto e São Caetano estreitaram e também alguns grupos de

En cuanto a la posibilidad de realizar experiencia, Felipe Freyre aseguró que «nuestra intención es que se consoliden seis talleres/Frente popularizados para organizar el Día del jardín centrándose en la colaboración de Ayuntamientos y



La música de 150 dulzaineros llena el centro y gana la partida a la lluvia

La traducción del Tito del Génesis es una oportunidad para la asociación Estadounidense de Sion.

2001. A pesar de que la RDA impidió un punto de partida, los Estados Unidos apoyaron que se llevase una copia en su segundo punto vota. En el 21.º Informe del Comité de Derechos Humanos se mencionó como tema de debate el respeto al principio de no intervención.

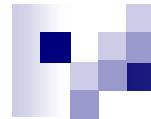
DIA



FECHA

11/10/2008





ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Semana de la Tapa Micologica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

FECHA

23/10/2008

REUNIONES VARIAS

- Reunión previa Semana de la Tapa con establecimientos interesados
- Reunión Participantes Semana de la Tapa

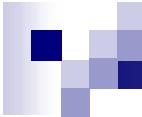
FECHA

09/10/2008
22/10/2008

- Carta Directora Gral. Turismo solicitando información sobre previsión, plazas, inscripción, etc. del Congreso



ASOHTUR	ASOHTUR
<p>D. Rosa Urbán (requerido) Directora General de Turismo de la Junta de Castilla y León. Paseo de Filipinos, 1, planta 3. C.P. 47007 (Valladolid)</p> <p>Soria, a 26 de septiembre de 2008</p> <p>Estimada Directora.</p> <p>Desde la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) hemos seguido con gran interés la organización del I Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica", que valoramos como muy interesante por la repercusión inmediata para nuestra provincia y por el interés que ha despertado en los profesionales de la restauración y el ámbito turístico de Soria.</p> <p>En este sentido, hemos tenido conocimiento que es posible que el aforo del mismo en donde se va a celebrar el congreso, el Aula Magna, Tíro de Mulas, que cuenta con 248 plazas, de las cuales no todas tienen vista al escenario, sea insuficiente para la prevista de asistentes.</p> <p>Como sabe, en Soria existe un destacado número de profesionales de la restauración, que desearían poder asistir a este I Congreso Internacional de Micología "Soria Gastronómica", como es el caso de los que han inscrito a través de las distintas consultas establecidas en la Agrupación sobre este tema. Es por ello que nos proponemos, que ante la limitada capacidad de la sala, haya restauraciones适当な数量の出席者を確保するため、以下の手順を実行する予定です。</p>	<p>D. Miguel Soria Cefalo (requerido) Presidente</p> <p>En distintas ocasiones ha tratado de ponerme en contacto con Vd. para transmitirle nuestra preocupación por este hecho, cuestión que también he trasladado al Delegado de la Junta de Castilla y León en Soria, César, el 16/09/08.</p> <p>Le ruego por tanto nos informe de la situación real en relación al número de plazas y la previsión de asistentes al Congreso y nos indique cuáles son los lugares donde se puede realizar la presentación, así como el precio del mismo, al objeto de informar a nuestros socios, que dentro me consta están muy interesados en asistir.</p> <p>A la espera de noticias suyas, reciba un cordial saludo,</p> <p>Ángel Mayor Hernández Presidente</p>
<p>Tienda: 975 21 88 66 (de 16 a 17 horas)</p> <p>Por motivo de organización se suspende la conferencia en el teléfono 975 21 88 66 (de 16 a 17 horas).</p> <p>Atentamente,</p> <p></p> <p>Fdo.: Miguel Soria Cefalo Presidente de ASOHTUR</p> <p></p> <p>Fdo.: Ángel Mayor Hernández Presidente de ASOHTUR</p>	
<p>Exposición con representantes de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Valladolid y de la Asociación de Cofres y Bares de Zaragoza, dos ciudades referentes para la representación en la promoción de las tapas en las demás ciudades.</p>	



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Semana de la Tapa Micologica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

Cartelería



Imagen y cartelería:

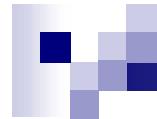
- 200.000 boletos, rasca y gana, con premios para los clientes. [¿Qué?](#)
 - 100.000 folletos, con nombre y fotografía de la tapa, y datos de los establecimientos por poblaciones. "Ruta de la tapa provincial". [Revisa](#)
 - 10.000 carteles informativos.
 - Distintivos para establecimientos participantes.
 - Diplomas, para todos los establecimientos participantes.



FECHA

23/10/2008





ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Semana de la Tapa Micologica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

FECHA

23/10/2008



Soriayturismo.com



Premios, en función del número de votaciones populares:

- 1º PREMIO** a la tapa más votada, dotado con 2.000 € y placa distintiva.
- 2º PREMIO** a la tapa más votada, dotado con 1.200 € y placa distintiva.
- 3º PREMIO** a la tapa mas votada, dotado con 600 € y placa distintiva.

Soriayturismo.com



Difusión

- Exposición en Gabinete capital (20.000 visitantes) y en los pueblos con mayor concentración de turistas. Agencia y Oficina de Turismo del Sur de Oeste (2000 visitantes), Almazán (2.000).
- Publicidad en medios de comunicación (12000 visitantes).
- Rotulación de fachadas a través de las propias establecimientos participantes.
- En los eventos organizados a FED-Soria (Federación de Empresarios de Comercio de Soria). 300 invitados.
- Otros medios de difusión.
- Herediano de Soria incluirá las fotos y la receta en las tapas en un suplemento especial. Difusión especial.
- Se publicará en el Boletín Oficial de las Fiestas e información en su página Web: www.soriayturismo.com.
- Entrega de felicitaciones a todos los participantes en el I Concurso de Micología "Soria Micología".
- 300 premiados, primera etapa, de la restauración a nivel municipal.
- 300 participantes especializados.
- 22 de los establecimientos que presentarán.
- 2º concurso. Premios entre todos los establecimientos. Colabora por los medios de comunicación en diversos.
- 8 de diciembre. Cierre de actividades en medios de comunicación a los clientes, a los establecimientos participantes y a los medios de comunicación.

Soriayturismo.com



Premios especiales

- PREMIO TAPA MEDITERRÁNEA**, a las que sus ingredientes se ajusten a los incluidos en la dieta mediterránea.
- El premio será en especie, y con un Diploma "Tapa Mediterránea", certificado por la Fundación Científica de la Caja Rural de Soria.
- PREMIO MEJOR MOSTRADOR**, por su variedad, oferta y calidad.
- El premio será concedido por un jurado de la Escuela de Hostelería de Soria.

Soriayturismo.com



LISTADO DE PREMIOS PARA CLIENTES. CONCURSO SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA. SORIA

- 1 Vlaje para dos personas a Tenerife
- 1 Cenarrio de Vides Tapas (Herreros-Amistel)
- 2 Noches en Hotel 2 estrellas. Vila Monasterio de Piedra y noche al Paseo (Herreros-Amistel)
- 1 Fin de Semana en Hotel de 4 estrellas en Madrid o Barcelona (Alquiler y Desayuno) (Hotel Alfonso VIII)
- 1 Fin de Semana en Casa Rural para dos personas que incluye viaje a la montaña y cena (Casa CAUNY Soria) (Herreros-Amistel)
- 2 Raciones de cerveza (CAUNY Soria) (Herreros-Amistel)
- 2 Botellas Trofeo (Herreros-Amistel)
- 2 Palas de Padel (Herreros-Amistel)
- 5 Barriles de cerveza (5 litros) (Herreros-Amistel)
- 40 Balones (Coca-cola)
- 80 Botellas de agua (Coca-cola)
- 40 Kit Vasos (Coca-cola)
- 3 Gafas de sol (Optica Sanchez Barrero)
- 6 Sillas Despacho (Aliper)
- 2 Comidas (para dos personas cada comida) Restaurante-Bar La Pequeña (Herreros-Amistel)
- 2 Comidas (para tres personas cada comida) (Restaurante-Vinya Palacio)
- 2 Comidas (para tres personas cada comida) (Mesón Castellano)
- 120 Botellas de agua mineral (Bodega Torres de Angulo)
- 10 Sillas Selerio (Recreo)
- 120 Rosetas Saborizan Olmedo (Castillejo de Robledo)
- 2 Cajas de vino (Castillejo de Robledo)
- 40 Polos (Soria y Tussamis)
- 11 Allevanes My3-MP4 (C. Ortega)
- 23 Cervezas (C. Ortega)
- 23 Cervezas (C. Ortega)
- 12 Fundas Portafolio (C. Ortega)
- 15 Camisetas-Polo (C. Ortega)

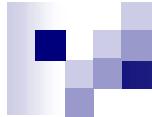
NUMERO TOTAL de PREMIOS: 572

PRECIO DE LA TAPA - 1,50 €

ENTREGA DE PREMIOS:

Día 11 de noviembre a las 19:00 horas en el Centro Cultural Palacio de la Audiencia de Soria (Plaza Mayor, s/n Soria).





ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

FECHA

Semana de la Tapa Micologica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

23/10/2008



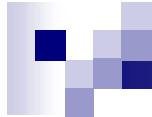
Jurado Concurso Pincho



Participantes Concurso Pincho



SI Asociación
Agrupación Sorianas de
Hostelería y Turismo



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Semana de la Tapa Micologica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

FECHA

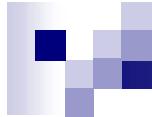
23/10/2008



Ganadores Concurso Pincho



Ganadores, Patrocinadores y Organizadores
Concurso Pincho



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

FECHA

Semana de la Tapa Micologica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

23/10/2008



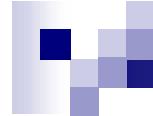
Presentación acto entrega
de Premios



Ganador Mejor Tapa Micológica



Ganadores, Patrocinadores y Organizadores
Concurso Tapa



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Semana de la Tapa Micológica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

FECHA

23/10/2008

EL MERCER / AÑO 21 LA POSADA N° 481 / 26 Y 27 DE SEPTIEMBRE DE 2008

SORIA GASTRONÓMICA

El evento tendrá lugar en el Auditorio de la Universidad de Salamanca dentro de las Jornadas culturales de Madrid Fusión 2008, donde se celebra entre el 27 y 28 de octubre.

CONGRESO INTERNACIONAL

Cocineros de la talla de Adrià, Arzak, Bucardella, Rosca o Gómez participarán a finales de octubre en el primer congreso internacional sobre setas que se celebrará, con la organización del Madrid Fusión, en esta capital.

Soria, capital mundial de la cocina micológica

TERMINO LAGUNA

Soría se convertirá el próximo mes de octubre en el epicentro mundial de la cocina micológica. 'Soria Gastronómica', que reunirá durante los días 27 y 28 de octubre a

algunos de los mejores cocinadores del mundo, quienes realizarán en clínicas gastronómicas diferentes actividades para divulgar con estos

expertos la ciencia. Se trata de la figura más importante para conseguir que Soria sea conocida como capital mundial de la cocina micológica. 'Soria Gastronómica', que reunirá durante los días 27 y 28 de octubre a

algunos de los mejores cocinadores del mundo, quienes realizarán en clínicas gastronómicas diferentes actividades para divulgar con estos



algunos de los mejores cocinadores del mundo, quienes realizarán en clínicas gastronómicas diferentes actividades para divulgar con estos

MADRID Una restauración de alta gama ha organizado en la noche de ayer una cena en la que han participado los mejores cocinadores internacionales que se han reunido en la capital para el congreso sobre la gastronomía de las setas que se celebra en la Universidad de Salamanca.

Así, el chef italiano Gianni Cicali, que ha preparado un menú de setas que incluye un foie gras de setas, ha sido el encargado de representar a Italia. El chef francés Jean-Pierre Pernot, que ha elaborado un foie gras de setas con una salsa de setas y un vino de Rioja, ha sido el representante de Francia.

El chef británico Gordon Ramsay, que ha preparado un foie gras de setas con un vino de Rioja, ha sido el representante de Gran Bretaña.

Por último, el chef sorianense Carlos Gómez, que ha preparado un foie gras de setas con un vino de Rioja, ha sido el representante de Soria.

La participación de cocineros de prestigio en las demostraciones culinarias ha sido uno de los puntos fuertes de la feria.

Cabe mencionar que el restaurante 'El Celler de Can Roca', que ha preparado un menú de setas que incluye un foie gras de setas con un vino de Rioja, ha sido el representante de Cataluña.

El chef italiano Gianni Cicali, que ha preparado un foie gras de setas que incluye un foie gras de setas con un vino de Rioja, ha sido el representante de Italia.

El chef francés Jean-Pierre Pernot, que ha elaborado un foie gras de setas con una salsa de setas y un vino de Rioja, ha sido el representante de Francia.

EL MERCER / AÑO 21 LA POSADA N° 481 / 28 Y 29 DE SEPTIEMBRE DE 2008

SORIA GASTRONÓMICA



La participación de cocineros de prestigio en las demostraciones culinarias ha sido uno de los puntos fuertes de la feria.

Cabe mencionar que el restaurante 'El Celler de Can Roca', que ha preparado un menú de setas que incluye un foie gras de setas con un vino de Rioja, ha sido el representante de Cataluña.

El chef italiano Gianni Cicali, que ha preparado un foie gras de setas que incluye un foie gras de setas con un vino de Rioja, ha sido el representante de Italia.

El chef francés Jean-Pierre Pernot, que ha elaborado un foie gras de setas con una salsa de setas y un vino de Rioja, ha sido el representante de Francia.

PROGRAMA

27 de octubre.

PROGRAMA DE LAS JORNADAS DE SETAS

10:00 - 11:30 Pláticas y degustación de setas y quesos
12:00 - 13:00 Oferta gastronómica de los restaurantes participantes
- Víctor Fernández - EL BOLERO / Juan Alfonso
13:00 - 14:00 Pláticas y degustación de setas y quesos
14:00 - 15:00 Trío de setas, presentación de los platos en fogón. Víctor Fernández - VÍCTOR FERNÁNDEZ (Cocinero de la Feria) - Juan Alfonso - Víctor Fernández (Cocinero de la Feria)

Demonstraciones: Fermero SORIA MAGNA TRIGO DE MORONA

10:00 - 10:30 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 Trigo con setas y queso tradicional. Francisco Patiño - EL SOLITARIO (Casa de la Feria)
10:50 - 11:45 Trigo con setas y queso tradicional. Francisco Patiño - EL SOLITARIO (Casa de la Feria)

28 de octubre.

PROGRAMA: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:00 - 10:30 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 Trigo con setas y queso tradicional. Francisco Patiño - EL SOLITARIO (Casa de la Feria)
10:50 - 11:45 Trigo con setas y queso tradicional. Francisco Patiño - EL SOLITARIO (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

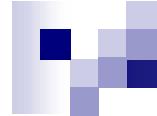
10:15 - 10:45 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)

Demonstraciones: Encuentro ALTA MIGRACIÓN TRIGO DE MORONA

10:15 - 10:45 La ración saludable. Magdalena Jiménez - M. Jiménez
10:45 - 11:30 La ración saludable. Juan Martín Álvarez - ARCOZU (Casa de la Feria)



ASOHTUR
Agrupación Sorianas de
Hostelería y Turismo



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Semana de la Tapa Micológica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

La alta cocina 'pondrá nota' a la gastronomía micológica de Soria

Soria y Turismo ha organizado, paralelamente al Congreso, la Semana de la tapa y un concurso de pinchos en el que se examinará a 15 restaurantes de toda la provincia

LA CIBRA 600

Soria es Aprobada las agencias de viajes y turismo, expositoras y medios de comunicación asistirán a la congresos gastronómico que organiza Soria y Turismo. Una vez la empresa ha quedado resarcida de la organización del Congreso Micológico de Soria, organizado por la Junta de Castilla y León, y con el fin de mantener el interés de la apertura de los grandes establecimientos gastronómicos a la actividad económica destinada al público de la noche y a los públicos más sofisticados.

Eduardo Soria, Turismógrafo presidente de los establecimientos gastronómicos de Soria, ha recordado que el congreso de 23.000 de asistentes se llevó a cabo en la Semana Prensa de Soria, que tuvo una gran acogida y cerca de cincuenta establecimientos de la provincia. Diferentes autoridades y representantes de los medios, entre ellos el secretario de Alimentación, Víctor Gutiérrez, Agencia EFE, Nacho González, director de la conferencia en la sede la Llotja, han participado en la reunión de trabajo para la elaboración de la Semana de la Tapa y el concurso de pinchos. Los organizadores han destacado la importancia de la actividad gastronómica en la provincia, tanto en la capital como en los municipios, así como la necesidad de potenciar y condensar al máximo el desarrollo profesional. Por su parte, el director de la Feria también ha manifestado que algunas asambleas del Congreso podrían quedar en una categoría alguna de las ligadas a la actividad gastronómica en el resto del país o las bases para la elaboración de la Semana de la Tapa y el concurso de pinchos.

Los organizadores han destacado la importancia de la actividad gastronómica en la provincia, tanto en la capital como en los municipios, así como la necesidad de potenciar y condensar al máximo el desarrollo profesional. Por su parte, el director de la Feria también ha manifestado que algunas asambleas del Congreso podrían quedar en una categoría alguna de las ligadas a la actividad gastronómica en el resto del país o las bases para la elaboración de la Semana de la Tapa y el concurso de pinchos.

En el concurso de pinchos se premiará a los mejores establecimientos de la provincia de Soria. A priori, estos serán los criterios que definirán el premio: originalidad, calidad de los ingredientes y sabor. Los establecimientos que participen en el concurso de pinchos se someterán a una degustación por parte de un jurado compuesto por profesionales de la hostelería y gastronomía. Los establecimientos que participen en el concurso de pinchos se someterán a una degustación por parte de un jurado compuesto por profesionales de la hostelería y gastronomía.

FECHAS

- **Presentación de la tapa.** El día 23 de octubre se presentará en la Asociación de Hostelería de Soria.
- **Concurso de pinchos.** El día 24 de octubre se celebrará en la sede de la Asociación de Hostelería de Soria.
- **Exposición de setas.** Del 27 al 30 de octubre.

SORIA

Gastronomía micológica con 'categoría Michelin'

El I congreso Micológico de Soria tendrá como actividad paralela la Semana de la tapa y un concurso de pinchos en el que se examinará a 15 creadores venidos de toda la provincia. **Ag. 4**

FECHA

23/10/2008

SEMANA de la Tapa MICOLÓGICA

EL BUSCA TAPAS

Soria capital:

- 1. Caffe Bistró
- 2. Sabor
- 3. La Cebada
- 4. Sosa
- 5. La Cebada
- 6. Bar Restaurante

Soria provincia:

- 7. La Taberna de Molinos de Río
- 8. Casa Rural Los Villares
- 9. Restaurante doméstico - Almazán
- 10. La Taberna de Molinos de Río
- 11. La Taberna de Molinos de Río
- 12. La Taberna de Molinos de Río
- 13. Capricho
- 14. Cervecería
- 15. Molinos
- 16. La Cebada
- 17. La Cebada
- 18. La Cebada
- 19. La Cebada
- 20. La Cebada
- 21. La Cebada
- 22. La Taberna de Molinos de Río
- 23. La Taberna de Molinos de Río
- 24. La Taberna de Molinos de Río
- 25. La Cebada
- 26. La Cebada
- 27. La Cebada
- 28. La Cebada
- 29. La Cebada

De tapeo por la provincia

EN HERALDO

Gastronomía micológica con 'categoría Michelin'

El I congreso Micológico de Soria tendrá como actividad paralela la Semana de la tapa y un concurso de pinchos en el que se examinará a 15 creadores venidos de toda la provincia. **Ag. 4**

SORIA

Semana de la Tapa Micológica en la provincia

A partir de hoy y hasta el próximo jueves 30 de octubre, la provincia de Soria acoge la Semana de la Tapa Micológica. Un aperitivo que podrá ser adquirido por 1,50 euros en coqueta establecimientos hosteleros de la capital soriana y de las localidades de Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares, Molinos de Río y Vinuesa. Cada cliente recibirá además un boleto 'rasca y gana' que le dará opción a conseguir uno de los 572 regalos establecidos por la organización. Asimismo, se premiará la mejor tapa micológica con 1.000 euros y el acceso al V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. / ANDRÉS BIEZ

FECHA

23/10/2008

SEMANA de la Tapa MICOLÓGICA

EL BUSCA TAPAS

Soria capital:

- 1. Caffe Bistró
- 2. Sabor
- 3. La Cebada
- 4. Sosa
- 5. La Cebada
- 6. Bar Restaurante

Soria provincia:

- 7. La Taberna de Molinos de Río
- 8. Casa Rural Los Villares
- 9. Restaurante doméstico - Almazán
- 10. La Taberna de Molinos de Río
- 11. La Taberna de Molinos de Río
- 12. La Taberna de Molinos de Río
- 13. Capricho
- 14. Cervecería
- 15. Molinos
- 16. La Cebada
- 17. La Cebada
- 18. La Cebada
- 19. La Cebada
- 20. La Cebada
- 21. La Cebada
- 22. La Taberna de Molinos de Río
- 23. La Taberna de Molinos de Río
- 24. La Taberna de Molinos de Río
- 25. La Cebada
- 26. La Cebada
- 27. La Cebada
- 28. La Cebada
- 29. La Cebada

De tapeo por la provincia

EN HERALDO

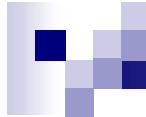
Gastronomía micológica con 'categoría Michelin'

El I congreso Micológico de Soria tendrá como actividad paralela la Semana de la tapa y un concurso de pinchos en el que se examinará a 15 creadores venidos de toda la provincia. **Ag. 4**

SORIA

Semana de la Tapa Micológica en la provincia

A partir de hoy y hasta el próximo jueves 30 de octubre, la provincia de Soria acoge la Semana de la Tapa Micológica. Un aperitivo que podrá ser adquirido por 1,50 euros en coqueta establecimientos hosteleros de la capital soriana y de las localidades de Almazán, El Burgo de Osma, Los Villares, Molinos de Río y Vinuesa. Cada cliente recibirá además un boleto 'rasca y gana' que le dará opción a conseguir uno de los 572 regalos establecidos por la organización. Asimismo, se premiará la mejor tapa micológica con 1.000 euros y el acceso al V Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. / ANDRÉS BIEZ



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Semana de la Tapa Micologica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

FECHA

23/10/2008



INTERVIEW WITH DR. MICHAEL ROSENSTEIN, DIRECTOR OF THE JEWISH MUSEUM

SORIA GASTRONÓMICA El Comercio lanza una iniciativa para promocionar la gastronomía sorianesa.

El Congreso de las Asambleas de Venezuela es el representante ciudadano de los estados, municipios y municipios contabilizándose 260 asambleas que tienen 24 asambleas Municipales.

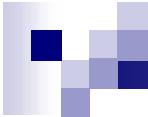
Digitized by srujanika@gmail.com

El 'dream team' de la alta cocina

FRANC F. ANDREW
A HISTORY OF THE AMERICAN BAPTIST CHURCH



 ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Semana de la Tapa Micoloica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho

FECHA

23/10/2008



**LA TAPA MÁS
POPULAR**

do por Soria y Turismo (en la foto de arriba, su respetable, Alfredo Romero, recibiendo el premio). Por otra lado, Cosa Garrido, también en la capital, consiguió el premio a la favorita del público de la loquicia, integrante de la pesquista ganadora en esta competición.
Salud



Trashumante, la mejor tapa micológica en un concurso donde se consumieron 40.000

ALFONSO RODRIGO, del restaurante *Tresbuenas*, es el ganador de la tercera de la Tapa Micología, organizada por primera vez por Somontano y la Agrupación de Huesca y Teruel. En la misma han participado ocho restaurantes y ha servido 48.000 tapas. Si duda, un concurso de nivel y participativo.

Asohtur premia a 5 restaurantes por la preparación de tapas micológicas

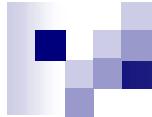
SORIA.- El restaurante Tirso de Molina de Almazán, Herradores de Soria, centro de turismo rural Los Villares, Casa Garrido y Trashumante, además de una mención de honor para Taberna La Niña, han sido los ganadores de los premios de Asobtur a las tapas micológicas.

de Asociación a las tapas micológicas. Tirso de Molina ganó el premio de mejor mostrador, recogido por José Luis Rodríguez. Herraderos y Los Villares se alzaron con el premio a la tapa micológica mediterránea; el premio a la mejor tapa micológica popular recayó en Casa Garrido, y el premio a la mejor tapa micológica fue para el restaurante Trashumante, que se ha ganado el derecho a participar en el V Concurso Nacional de pinchos y tapas Ciudad de Valladolid que se celebrará en el año 2009.



Colofón a medida

↑ Los estímulos sensoriales de la reacción mitógena, en la que participan hasta cuarenta establecimientos de todo la provincia y en la que se apuestan unos 40.000 pesos platino, están aquí en la presente edición con una gala en el Palacio de la Academia, cosa que no ha sido lo que ha sido la mitógena. Bélgica evento se pudieron comprobar las ganaderías de los cincuenta ganaderos y se odió qualche exposición a una protesta edificante de una asociación representada en torno a Señor Guadalupe.



ACCIONES 2008

FERIAS

Fitur (asisten Ángel mayor, Víctor Chicote y Miguel A. Esteban)

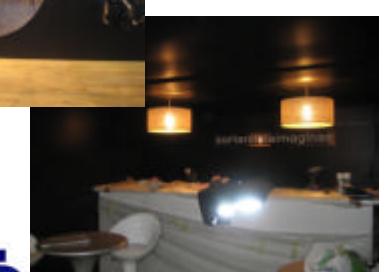
FECHAS

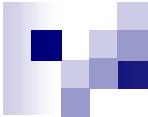
28/01/2008



Intur del 27 al 30-11-08 Asohtur se hace cargo del bar ubicado en Stand Patronato

26/11/2008





ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS SOCIOS

Rueda de prensa: Presentación XXXIV Jornadas de la Matanza (Rte. Virrey Palafox)

FECHAS

16/01/2008



Macmillan North America © 2008

Música, exposiciones y mercadillos en las Jornadas de la Matanza de El Burgo

El programa culinario 'Más que cochinazos' ofrece una oferta paralela a este rito gastronómico que el sábado cumple su 34ª edición.

ROMA. Los XXXV Juegos Olímpicos de la ciudad de Roma se celebrarán el 18 de Septiembre de 1960. La Federación Italiana de Atletismo ha designado para la competencia de los 100 metros planos a su mejor atleta italiano, el campeón del Campeonato de Europa de 1958, Giacomo Gori, que quedó en cuarto lugar en la prueba de los 100 metros en los Juegos Olímpicos de 1956. El italiano Giacomo Gori, campeón del Campeonato de Europa de 1958, quedó en cuarto lugar en la prueba de los 100 metros en los Juegos Olímpicos de 1956.

alimentación sana entre animal y hombre. "Mais que sauter" (presentar) es un concepto que implica la necesidad de promover una programación socializada en la cultura. De acuerdo con el autor, la alimentación debe ser una actividad social que desarrolle las habilidades de trabajo, la creatividad y la cooperación entre los individuos.

Se la quinta sacerdotia,
casando, un grupo naci-
onalista del 8 que, sinceramente,
buscaba una alternativa
a las dictaduras de Pérez y
Fernández. "Resistimos. Y
obtuve resultados y me entusiasme
por los cambios y la
transformación. Cuanto a lo que
dijo el presidente, no es cierto".

presidente de la Federación de la gastronomía.
"Más que una mesa de pláticas se realizó una conferencia".
Por su parte, el presidente de la Asociación

EL BURG
350
Más de 350 empresas y profesionales
que ofrecen servicios y productos
para que tu negocio crezca.
EL MERCADO

en el mundo. La cifra de
migración es menor.
"Ahora", explica,
"los migrantes que
salen de Venezuela son
muy pocos".
En su lugar, dice,
"se ha producido un
desplazamiento interno
que es muy grande".
Aunque no se habla
de migración masiva,
el número de venezolanos
que han abandonado
el país es elevado.
Según cifras oficiales,
entre enero y junio de
2018, se han registrado
1.200.000 salidas.
"Esto es una cifra
que no tiene precedentes
en la historia de Venezuela",
dice. "Es una cifra
que es similar a la
que se ha producido
en Estados Unidos
desde la Segunda
Guerra Mundial".



EL BURGO DE OSMA

Se trata de un programa cultural de exposiciones, conciertos y mercadillos.

EL MUNDO Si se lleva a cabo la Tercera Piel más de 150 mil de Chinos serían desplazados por la instalación de la hidroeléctrica que generaría el 20% de las necesidades energéticas de la nación. El presidente asistió al consejo de administración presidido por la fundación China en su Reino, China Welfare. La celebración del año del cerdo en China es lo que ha motivado la atención de los países de occidente en lo que inevitablemente ha sido un nuevo embalse chino. (La Riva)

Por primera vez las autoridades se establecieron en el año de la Semana Santa, en concreto hacia el segundo fin de semana de abril. Como muestra la cronología de la obra, se iniciaron los festejos de Semana

sever para la gente que se acuerda de su pasado para recordarla mejorando.

El fin de la investigación es la aplicación práctica de los resultados obtenidos.

do
na

La de la sacerdotisa mejorada
que se contiene en el libro
de la Biblia es guardada en una
biblioteca muy importante de
los Estados Unidos, y es considerada
una obra de gran valor.

de las autoridades del condado con la ampliación de las instalaciones existentes y el establecimiento de la comisaría local. Los asesores ya presentaron al director un proyecto que muestra el resultado de las opciones de la figura 20-11.

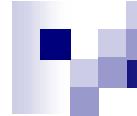
**maginos del Vírgen. De
que nacieron en la**

El més al de setze mil díes
recorregut van lloc en lloc sempre es
deixa les claus de la porta en la barra.

re en otra formación del grupo, coordinar en sucesos, clasificar y recordar datos, identificar patrones, integrar y organizar ideas, resueltamente establecer conclusiones, analizar y evaluar, entre otras. Los niños y adolescentes que poseen competencias de pensamiento de alto nivel tienen la habilidad de pensar y solucionar sus problemas a través de una serie de estrategias y procedimientos que les permiten manejar la información de acuerdo con su propia visión y sentido del mundo. La resolución de problemas es un proceso que implica la formulación de hipótesis, la generación de alternativas y la evaluación de las mismas.

polos y San Pedro Mártir.

 ASOHTUR
Agrupación Boriense de
Hoteles y Turismo



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS SOCIOS

FECHAS

Viirrey Palafox entrega medalla de oro al mérito en el trabajo a D. Gil Martinez por el Ministro de Trabajo, Sr. Caldera, asiste Comité Ejecutivo

25/01/2008



rincón
en el que se realizan reuniones entre amigos o los jefes de la empresa en su día libre. Los trabajadores tienen que ser respetuosos con los demás y no molestar a los demás.

MIRÓN 11
diciembre de 2007

EL BARRIO DE SORIA
de 10 a.m. a 12 p.m.
LOS SORIANOS, LOS AMIGOS SANTISTEVANOS
Nació en 1996 como una asociación de vecinos de Santisteban del Puerto. Hoy es una asociación que reúne a más de 200 vecinos, todos ellos trabajadores de la hostelería y turismo. Su objetivo es promover la cultura y la amistad entre los vecinos y los trabajadores de la hostelería y turismo.

de trufas
Des de enero, en Madrid. Realizan talleres para personas de cara a la elaboración de platos de alta cocina. Ofrecen talleres de cocina, degustaciones de vinos y visitas guiadas por el Paseo del Quijote, la calle de la Cebada y la plaza de la Lealtad.

GIL MARTÍNEZ, MEDALLA DE ORO
El martes 22 de enero, en la sede de la Asociación de Hostelería y Turismo de Soria. La medalla de oro de la Asociación del Trabajo de Soria fue entregada a Gil Martínez, uno de los más destacados profesionales de la hostelería y turismo de Soria. Gil Martínez es un hombre que ha dedicado su vida a la hostelería y turismo, y que ha dejado una huella indeleble en el sector.



Caldera rubrica el compromiso con Soria con la continuidad del PAES

Entrevista del presidente regional sobre "la doble cara de Soria", su relación con el resto del país y su visita a la feria de la villa de Almagro en la muestra de la dependencia.

El presidente regional, José María Álvarez-Peláez, ha sido entrevistado por el diario "El Periódico de Aragón" en la que ha hablado de la situación de la economía en la región, la situación de la dependencia y la relación entre la capital y el resto de la provincia.

En la entrevista, Álvarez-Peláez ha afirmado que "Soria es una provincia muy importante para la economía de Aragón" y que "el desarrollo económico de la provincia depende en gran medida de la capital".

El presidente regional ha destacado la importancia de la industria y el comercio en la provincia, así como la necesidad de fomentar la investigación y el desarrollo tecnológico.

Además, Álvarez-Peláez ha comentado que "la situación de la dependencia es crítica en la provincia" y que "se necesita una mayor inversión en servicios de atención a las personas mayores".

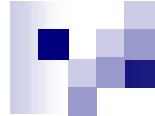
Finalmente, el presidente regional ha destacado la importancia de la cultura y el deporte en la provincia, así como la necesidad de fomentar la participación ciudadana.

En la entrevista, Álvarez-Peláez ha afirmado que "Soria es una provincia muy importante para la economía de Aragón" y que "el desarrollo económico de la provincia depende en gran medida de la capital".

El presidente regional ha destacado la importancia de la industria y el comercio en la provincia, así como la necesidad de fomentar la investigación y el desarrollo tecnológico.

Además, Álvarez-Peláez ha comentado que "la situación de la dependencia es crítica en la provincia" y que "se necesita una mayor inversión en servicios de atención a las personas mayores".

Finalmente, el presidente regional ha destacado la importancia de la cultura y el deporte en la provincia, así como la necesidad de fomentar la participación ciudadana.



ACCIONES 2008

JORNADAS Y EVENTOS SOCIOS

30 Aniversario de Bar Ambulante Chicote



6 | CAPITAL

"Te sientes reconocido y querido, que es lo más importante"

El bar ambulante Chicote cumple 30 años de actividad y lo celebra en Valonsadero

SORIA. Son treinta años de actividad, de andar por pueblos, fiestas, ferias y ferias. Un contacto constante con el público que el devenir de los años ha ido adaptando a las transformaciones de los tiempos. "No sé si mi papá o Gil entendería. La Saca sin el bar Chicote, pero su presencia es tan habitual e imprescindible en muchas localidades y fiestas de fuera de provincia que de vez en cuando los sitios llaman con mucha antelación para confirmar si asistirán a la ocasión en la que se trate". El bar ambulante cumplió ayer su trigésimo aniversario y Víctor Chicote y su esposa, Pilar Ayllaga, lo celebraron por todo lo alto en Valonsadero, donde la actividad tan polemizada "te sientes reconocido y querido, que es lo más importante", comentó Chicote.

El pequeño casal de autor que dieron a conocer hace un año, congregó a un numeroso número de amigos, pero la cita estaba abierta también "para toda Soria". Una treintena de personas en los sitios, el resto lo hizo todo dentro, expresó Chicote.

Dos de tres décadas de empresas que fungen los establecimientos están asegurados.

"En casi todos los sitios,

el 95%, llaman, ya cuentan amigos, ya tienen todo lo que

han montado las parrillas con sa

berlo y", comentó Chicote vi

blemente contento con la animaci

ón, en la que se festejó a los go

tores en el camión del veterano

negocio ambulante.

"Mi mujer estaba temerosa cu

ales tantos que hacer una cole

cción de recuerdos y que se

ha tenido que aclimatarse a las

nuevas consumibles. Y es que, "las

noches de noche ya no son las fies

tas de noche, ya no es ir a la fiesta

verbena, acabar a las siete de la

madrana, las ocho y todo el pueblo

volcado". Los controles de alic

uaciones en la calle, la gente

se lo pone más de acuerdo

a estas celebraciones, que "ha

cido todos en plazo".

De la actividad, la organización,

que también a su vez ha

cambiado hábitos en los destinos.

Por ejemplo, en lugar de hacerse

pasar en la noche, el bar acude

a la romería de la localidad.

"Antes sólo querían ir a las verte

Lunes, 14 de julio de 2008 | Heraldo de Soria



**CONVOCATORIA DEL PROCEDIMIENTO
ABIERTO DE LAS OBRAS DE
MOVIMIENTO DE TIERRAS DEL**

que era donde se ganaba un duro", cantó Chicote. "Antes trabajábamos de noche y ahora trabajas de día, es cambiar de actividad", recordó, recordando que se dijeron que más, pero muchísimo gente que se quedó", como Chicote.

En estos años las características de las fiestas han cambiado y se ha

tenido que aclimatarse a las

nuevas consumibles. Y es que, "las

noches de noche ya no son las fies

tas de noche, ya no es ir a la fiesta

verbena, acabar a las siete de la

madrana, las ocho y todo el pueblo

volcado". Los controles de alic

uaciones en la calle, la gente

se lo pone más de acuerdo

a estas celebraciones, que "ha

cido todos en plazo".

De la actividad, la organización,

que también a su vez ha

cambiado hábitos en los destinos.

Por ejemplo, en lugar de hacerse

pasar en la noche, el bar acude

a la romería de la localidad.

"Antes sólo querían ir a las verte

que era donde se ganaba un

FECHAS

13/07/2008

que era donde se ganaba un

que es gente mía. Y la presencia

del establecimiento en La Saca se

ha convertido en una escena típi-

ca, lo cual que el deseo de mu-

chos de subirse al coche y se ha

comenzado con "los más allega-

dos mis amigos" y ahora "si ca-

ben cincuenta, cuarenta encima

que este lugar es "un sitio privile-

giado y que vas a hacer".

Entre requerimientos y tra-

sas, el nombre del bar "El ambu-

lante" recordó el empresario. "Pe-

ro una vez que cogimos el tran-

quillo no hubo ya ningún proble-

ma, solo la falta de administración".

Treinta años en el mundo, ¿y

el futuro? Para Chicote los próxi-

mos años tienen un perfil muy

distinto. "Más en la venta ambu-

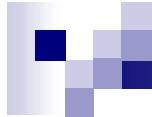
lante, que está en lo que me

gusta, lo vivo", aseguró en el me-

rciendo de Valonsadero rodeado

de todos sus invitados.

ASOHTUR
Asociación Soriana de
Hostelería y Turismo



ACCIONES 2008

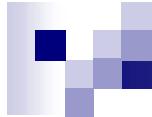
ACCIONES VARIAS

Participación en Soria y Turismo, SA

FECHAS

28/01/2008





ACCIONES 2008

ACCIONES VARIAS

Reunión negociación Contingente Trabajadores No Comunitarios 2008



Soria, 11 de marzo de 2008

CIRCULAR ASOCIADOS N° 162/13/13/08: "Contingente Trabajadores No Comunitarios 2008"

Estimado asociado:

Desde la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) conscientes de la necesidad de mano de obra en nuestro sector, se ha puesto en marcha un proyecto piloto centrado en la gestión del Contingente de Trabajadores Extranjeros para el año 2008. Con fecha 10 de marzo el proyecto ha sido aprobado por el Comité Ejecutivo de ASOHTUR.

El objetivo de este proyecto consiste en seleccionar en el país de origen (República Dominicana) trabajadores con experiencia en el sector de la hostelería, para trabajar en la provincia de Soria. Todos los trámites legales necesarios para lograr su regulación, coordinación con el Consulado y Embajada, preselección y selección de los candidatos, desplazamientos desde República Dominicana a Soria así como un curso de formación de 150 horas sobre restauración que recibirán los trabajadores, será gestionado por el Departamento Jurídico-Laboral de FOES.

El coste por empresa/trabajador asciende a un total de **425€**, de los cuales pasa a designar las partidas:

- **186,39€** corresponden a tasas obligatorias a pagar exclusivamente a la administración devengadas en concepto de concesión de autorizaciones.
- **238,11€+IVA** es el coste por los trámites legales, desplazamientos, preselcción - selección en origen y curso de formación.

A pesar de ser un proyecto nuevo en Soria, el coste empresa/trabajador es inferior al presupuestado en otros provincias. Y seguimos el modelo de gestión del contingente puesto en marcha en provincias como Burgos, Cantabria o Lérida, donde los resultados son positivos, sin olvidar que trabajamos con personas y que siempre hoy que asumir un riesgo ya sea que del total de trabajadores que vengan a nuestra provincia es posible que alguno no se adapte al puesto de trabajo.



El contingente para este año 2008 asciende a un total de **25 trabajadores**, de los cuales 16 son camareros y 9 son cocineros. [A partir del día 14 de marzo](#), los empleados interesados en participar en el mismo, pueden llamar al Departamento Jurídico-Laboral en el teléfono 973.233.222 contactando con la responsable del Departamento: Eva Rodríguez Merino, a efectos de solicitar los trabajadores que necesiten así como para ampliar más información sobre el mismo, el contingente se gestionará por figura orden de entrada de peticiones realizadas a FOES.

Atentamente,



Domingo 16 de Noviembre, 2008

Veinte trabajadores viajarán a España bajo acuerdo

SANTO DOMINGO (R. Dominicana)- Veinte trabajadores del sector de la hostelería viajarán a Soria, España, como parte del acuerdo laboral entre la secretaría de Trabajo y el Ministerio de Trabajo e Inmigración español.

De acuerdo Virgilio Beldora, coordinador de la Unidad de Flujos Migratorios de la Dirección de Empleo de la SET, la crisis económica mundial no influye la contratación de trabajadores dominicanos por las empresas españolas.



Judith Borotra y Beatriz Santamaría

Santamaría, de la Federación de

Organizaciones Empresariales

Sorianas informaron a uno de los

pioneros

"Las resoluciones conocidas como 'Autorización Cero', así como la 'Directiva de Retorno', creadas para regularizar la partida de inmigrantes y unificar las normativas migratorias de la Unión Europea, no afectan la ejecución del convenio con el país, asignándole un 39% del flujo migratorio para el año 2009", dijo Beldora.

La selección de los trabajadores fue hecha por la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas, a la que la SET proveió su banco de datos. Para evaluar a los candidatos vinieron al país Judith Borotra y Beatriz Santamaría.

FECHAS

04/07/2008

Soria, 8 de julio de 2008

CIRCULAR ASOCIADOS N° 364/13/28/08: "CONTINGENTE TRABAJADORES REPÚBLICA DOMINICANA"

Estimado asociado:

El pasado día 4 de julio se mantuvo una reunión extraordinaria en FOES a efectos de llegar a una solución con la gestión del contingente 2008. Por mayoría se llegó a los siguientes acuerdos:

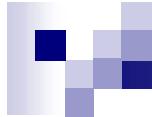
- El país de donde vendrán los trabajadores (cocineros y camareros) se sigue manteniendo: República Dominicana.
- La fecha para que los trabajadores lleguen a Soria y puedan incorporarse al puesto de trabajo será a partir del [15 de enero de 2009](#).
- Actualmente **sólo quedan dos plazas disponibles 1 camarero y 1 cocinero**, si estuviera interesado en participar del proyecto, el plazo para solicitarlos finalizará el próximo día 15 de julio.

Para cualquier duda así como para la solicitud de trabajadores puede ponerte en contacto con el Departamento Jurídico-Laboral de FOES en el teléfono 973.233.222, con la responsable del Departamento: Eva Rodríguez Merino.

Atentamente,



Fdo.: Miguel Soria Ceja
Secretario General



ACCIONES 2008

NEGOCIACIÓN COLECTIVA

Reunión negociación convenio colectivo hosteleria
Firma convenio colectivo de hosteleria

FECHA

20/10/2008
24/10/2008
03/11/2008
20/11/2008
26/11/2008
11/12/2008
23/12/2008



ACCIONES 2008

FORMACIÓN CONTRATO PROGRAMA 2008 CEHAT

Lugar de impartición: Centro de Formación Grumer.

ACCIÓN FORMATIVA	DURACIÓN (HORAS)	MODALIDAD
COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS	125	DISTANCIA
LA COCINA DE LOS POSTRES Y REPOSTERIA	125	DISTANCIA
PHOTOSHOP	125	DISTANCIA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	125	DISTANCIA
SERVICIOS DE VINOS Y CAVAS (Sumiller)	125	DISTANCIA
COCINA VEGETARIANA	125	DISTANCIA
GOBERNANTA DE HOTEL	125	DISTANCIA
INGLÉS APLICADO A LA HOSTELERÍA	125	DISTANCIA

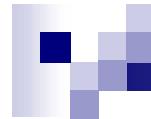
ACCIONES 2008

FORMACIÓN - CONTRATO PROGRAMA FEHR A TRAVÉS DE LA FEDERACIÓN CASTELLANO LEONESA DE HOSTELERÍA

Lugar de impartición: Centro de Formación Grumer.

DENOMINACION	Nº DE HORAS	Nº DE ALUMNOS	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN	HORARIO (PRESENCIAL)
MANIPULADOR DE ALIMENTOS MOD."A"	16*	24	10/03/2008	14/03/2008	16:30-20:30
COCINA REGIONAL CAZA Y SETAS	32	22	24/03/2008	03/04/2008	16:30-20:30
MARIDAJE DE PINCHOS Y TAPAS	28	22	07/04/2008	17/04/2008	17:00-20:30
COCINA DEL MAR	32	22	28/04/2008	09/05/2008	16:30-20:30
CATA DE VINOS	28	23	12/05/2008	22/05/2008	17:00-20:30

* Modalidad mixta: 4 horas presenciales.



ACCIONES 2008

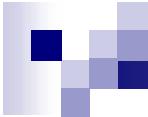
COMUNICACIÓN

PUBLICACIONES

Magazine SORIA Y TURISMO Nº 4
Magazine SORIA Y TURISMO Nº 5
Magazine HOSTELERIA Y TURISMO Nº 6

FECHAS	NUM
09/06/2008	1
29/08/2008	2
15/12/2008	4



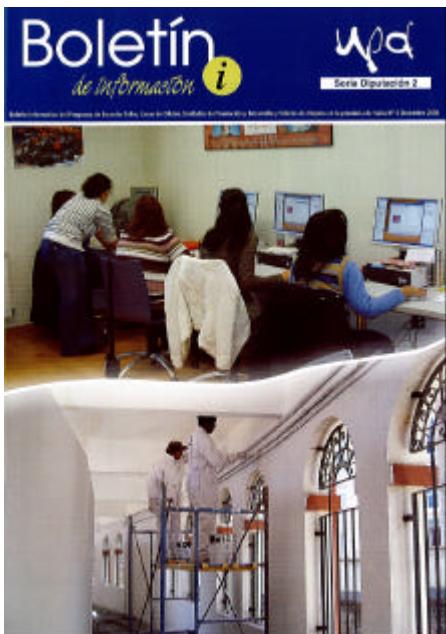


ACCIONES 2008

COMUNICACIÓN

PUBLICACIONES

Boletín de información "Soria Diputación 2"



ESTUDIO DE LA
EVOLUCIÓN
DE LOS
TIPOS
DE
ESTRUCTURAS
EN
LOS
SISTEMOS
DE
INFORMACIÓN
Y
COMUNICACIÓN

da y la constante presencia en el centro de San Pedro. El personal participó en 110 reuniones de trabajo en cada una de las provincias, en las que se intercambiaron experiencias y conocimientos.

enriquez como co-objetivo principal. Se creó una comisión especial de profesores titulares de la universidad y en ella participaron diez de los 138 profesores regulares que estaban en ejercicio, mientras que el profesor José María

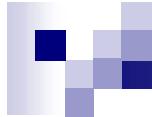
Otro aspecto en la intervención falsa de dinamización del sector que ESOHTUR viene desempeñando ha sido mediante una de sus divisiones gerenciales la sede la

organizada para la SEMANA DE LA TECNOLOGÍA.

PROVINCIAL. **MICROLOGÍA**—En este el 23 y el 30 de junio se hizo público el informe de Micrología, autoridad organizada por la Comisión de Castilla y León.

En el caso de la Tapa, que ha sido estudiada en profundidad y se considera la más avanzada, el número de óvalos que aparecen en la base participan de modo decisivo en la creación del sentido de lo que impregna a la obra. La inclusión de óvalos que no tienen encaje en la composición de la obra es ADIMTER, más o menos de la mitad de las piezas, una muestra de la voluntad de diversificar y de renovar.

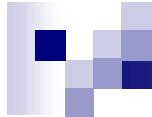
asociaciones de promoción turística que ha querido apoyar. A pesar de la crisis, ha sido una de las empresas más activas en el sector, con proyectos de la mano de la Fundación del CO, seguramente por el gran interés que tiene la sociedad lugareña en su desarrollo.



ACCIONES 2008

COMUNICACIÓN

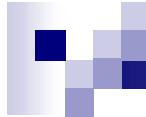
RUEDAS DE PRENSA	FECHAS	NUM
Plan de Comercialización Turística para Soria -Conclusiones del Estudio de Mercado-	11/01/2008	1
Presentación XXXIV Jornadas de la Matanaza (Rte. Virrey Palafox)	16/01/2008	2
Presentación Plan Definitivo de Comercialización Turística para Soria	26/02/2008	3
Presentación del Proyecto "Herramienta de Gestión Turística Integrada con un Portal On-Line"	05/06/2008	4
Asamblea General Ordinaria de ASOHTUR	28/07/2008	5
Presentación Semana de la Tapa Micológica y I Concurso Provincial de la Tapa Micológica	22/10/2008	6



ACCIONES 2008

COMUNICACIÓN

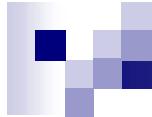
CIRCULARES	FECHA	NUM
Ampliación horario noche 6-7 enero, sentencias sobre propiedad intelectual, acuerdo para contratación de mano de obra, carteles sobre venta y consumo de bebidas alcohólicas, cursos de la Consejería de Cultura y Turismo	03/01/2008	1
Carnaval 2008 (explotación barra bar en carpa instalada por el Ayto. para desarrollo de actividades)	25/01/2008	2
Ampliación horario Carnaval 2008	28/01/2008	3
Carteles de venta y consumo de bebidas alcohólicas	05/02/2008	4
Acuerdo entre Asohtur y Hotusa Hoteles - Central de Compras y Servicios	05/02/2008	5
Ampliación horario noche 9-10 febrero, San Leonardo de Yagüe	05/02/2008	6
Plan de formación ASOHTUR - Cursos gratuitos para el sector hostelero	05/02/2008	7
Prestación de servicio de instalaciones juveniles, impartición actividades tiempo libre y gestión centro Información Juvenil	06/02/2008	8
Acuerdo entre Asohtur y C.D. Numancia	21/02/2008	9
Varios: jornada cocina y tecnología, congreso FEHR, concurso cocina, Alimentaria '08	22/02/2008	10
Plan Formación ASOHTUR 2008 - Bloque II	22/02/2008	11
Ampliación horario Semana Santa, Convenio Colectivo, Cursos Turismo Accesible.	29/02/2008	12
Contingente Trabajadores No Comunitarios 2008	11/03/2008	13
Campaña contra el intrusismo profesional, Nuevo servicio de mensajería SMS, Boletín electrónico de FEHR, Licitación cena y servicios San Juan 2008, Arrendamiento Bar de Herreros, Apertura de templos al turista.	18/03/2008	14
Plazo solicitud mano de obra, normativa en Protección de Datos, Prestamos AVANZA, Participación en SITC 08, Próximas convocatorias.	28/03/2008	15



ACCIONES 2008

COMUNICACIÓN

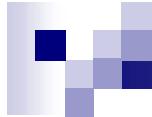
CIRCULARES	FECHA	NUM
Acuerdo entre CEHAT y SGAE para Establecimientos Hoteleros	08/04/2008	16
Comunicado ASOHTUR Información importante para los Hosteleros participantes en el Proyecto de Portal Web de Reservas On-Line	18/04/2008	17
Recordatorio Acuerdos entre ASOHTUR y CEHAT con SGAE	29/04/2008	18
Festival Taurino Contra el Cáncer, homenaje a Diego Redondo Acuerdo entre La Peña Taurina Soriana y Asohtur	02/05/2008	19
Concentración de charangas y contratación bar piscinas Polideportivo de la Juventud	02/05/2008	20
Colaboración bares socios concentración de charangas y contratación bar piscinas Polideportivo de la Juventud	02/05/2008	21
Comunicado ASOHTUR Información condiciones TPV Virtual Portal Web de Reservas On-Line	09/05/2008	22
Derrumbamiento Edificio del Collado	13/05/2008	23
Comunicado ASOHTUR Presentación Portal de Reservas On-Line 3-06-08	29/05/2008	24
Horario de cierre en Soria capital para las fiestas de San Juan	30/05/2008	25
Presentación Página Web ASOHTUR www.asohtur.com . Acuerdo con la Central de Compras Hotusa	30/05/2008	26
Contingente Trabajadores No Comunitarios 2008	23/06/2008	27
Contingente Trabajadores República Dominicana	08/07/2008	28
varios	16/07/2008	29
programa de actos Santa Marta	22/07/2008	30



ACCIONES 2008

COMUNICACIÓN

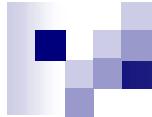
CIRCULARES	FECHA	NUM
Comunicado ASOHTUR Información importante para los participantes del proyecto del protal web de reservas on-line	26/08/2008	31
Normativa albergues CyL, Cuota extraordinaria y otros	11/09/2008	32
Ampliación horario San Saturio	11/09/2008	33
Comunicado ASOHTUR Convocatoria de reunión de establecimientos participantes con programa de gestión para hoteles	12/09/2008	34
Convenio Colectivo de Hostelería	29/09/2008	35
Celebración "Primer día del Gaitero"	30/09/2008	36
Licitación arrendamiento del local sito en el Centro Ximénez de Rada	01/10/2008	37
"I Semana de la tapa micológica provincial" -Reunión Informativa-	01/10/2008	38
Participación en el mercado medieval en Soria	06/10/2008	39
Invitación Gala entrega premios Semana Tapa y participación Intur.	07/11/2008	40
Ampliación horario navidad, Plan Renove 09, arrendamiento bar, próx. Convocatorias	03/12/2008	41
Convenio Colectivo de Paradores Nacionales de España, SA	04/12/2008	42
Comunicado ASOHTUR convocatoria reunión participantes portal on-line de reservas	05/12/2008	43
Licitación: Prestación del servicio de alojamiento y mantención de transeúntes e indomiciliados de la Ciudad de Soria	15/12/2008	44
Comunicado ASOHTUR Proyecto facturas diciembre 2008	19/12/2008	45
Firma del nuevo convenio colectivo de hostelería	23/12/2008	46



ACCIONES 2008

COMUNICACIÓN

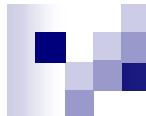
SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Puesta en marcha servicio SMS, envio a socios	24/03/2008	1
Plazo solicitud contingente no comunitarios, envio a socios	28/03/2008	2
Convocatoria Comité Ejecutivo	04/04/2008	3
Recogida en ASOHTUR de folletos de socios interesados en participar en Salón Internacional de Turismo de Cataluña, envio a socios	08/04/2008	4
Convocatoria Comité Ejecutivo	30/04/2008	5
Información colaboración en Festival Taurino Contra el Cáncer, homenaje Diego Redondo, envio a socios	05/05/2008	6
Prolongación horario madrugada 01-06-08 "Verbena Desencajonamiento", envio socios de Soria		7
Presentación Portal de Reservas, envio a participantes proyecto	03/06/2008	8
Presentación Portal WEB ASOHTUR	04/06/2008	9
Recordatorio reunión Contingente 2008, envio a socios interesados	03/07/2008	10
Convocatoria Comité Ejecutivo	24/07/2008	11
Recordatorio Asamblea General Ordinaria de la Agrupación, envio a socios	25/07/2008	12
Invitación a socios y empleados a los actos en honor a Santa Marta, envio a socios	28/07/2008	13
Recordatorio de entrega de documentación de Contingente no comunitario, envio a socios interesados	08/08/2008	14
Recordatorio finalización plazo de inscripción concurso provincial tapa micológica, envio a socios	14/10/2008	15
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	20/10/2008	16
Convocatoria reunión establecimientos participantes semana de la tapa	20/10/2008	17
Recordatorio reunión establecimientos participantes semana de la tapa	22/10/2008	18



ACCIONES 2008

COMUNICACIÓN

SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Convocatoria reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	22/10/2008	19
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	24/10/2008	20
Convocatoria reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	30/10/2008	21
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	03/11/2008	22
Invitación Gala entrega premios Semana de la Tapa, envío a socios	07/11/2008	23
Anulación reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	12/11/2008	24
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	19/11/2008	25
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	25/11/2008	26
Convocatoria Comité Ejecutivo	28/11/2008	27
Invitación de Asohtur y SoriayTurismo cena a participantes semana tapa - pincho y a comité ejecutivo	28/11/2008	28
Comunicado fallecimiento esposa de socio Jaime Mtnez., envió comité	02/12/2008	29
Convocatoria Comité Ejecutivo	02/12/2008	30
Aplazamiento cena participantes semana tapa-pincho	02/12/2008	31
Convocatoria reunión participantes proyecto central de reservas on-line	05/12/2008	32
Convocatoria reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	10/12/2008	33
Recordatorio reunión participantes proyecto central de reservas on-line	10/12/2008	34
Convocario Comité Ejecutivo y celebración cena de Navidad	16/12/2008	35
Recordatorio firma Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	22/12/2008	36



ACCIONES AGRUPACION 2008

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO

CIRCULARES	FECHA	NUM
Ampliación horario noche 6-7 enero, sentencias sobre propiedad intelectual, acuerdo para contratación de mano de obra, carteles sobre venta y consumo de bebidas alcohólicas, cursos de la Consejería de Cultura y Turismo	03/01/2008	1
Carnaval 2008 (explotación barra bar en carpa instalada por el Ayto. para desarrollo de actividades)	25/01/2008	2
Ampliación horario Carnaval 2008	28/01/2008	3
Carteles de venta y consumo de bebidas alcohólicas	05/02/2008	4
Acuerdo entre Asohtur y Hotusa Hoteles - Central de Compras y Servicios	05/02/2008	5
Ampliación horario noche 9-10 febrero, San Leonardo de Yagüe	05/02/2008	6
Plan de formación ASOHTUR - Cursos gratuitos para el sector hostelero	05/02/2008	7
Prestación de servicio de instalaciones juveniles, impartición actividades tiempo libre y gestión centro Información Juvenil	06/02/2008	8
Acuerdo entre Asohtur y C.D. Numancia	21/02/2008	9
Varios: jornada cocina y tecnología, congreso FEHR, concurso cocina, Alimentaria '08	22/02/2008	10
Plan Formación ASOHTUR 2008 - Bloque II	22/02/2008	11
Ampliación horario Semana Santa, Convenio Colectivo, Cursos Turismo Accesible.	29/02/2008	12
Contingente Trabajadores No Comunitarios 2008	11/03/2008	13
Campaña contra el intrusismo profesional, Nuevo servicio de mensajería SMS, Boletín electrónico de FEHR, Licitación cena y servicios San Juan 2008, Arrendamiento Bar de Herreros, Apertura de templos al turista.	18/03/2008	14
Plazo solicitud mano de obra, normativa en Protección de Datos, Prestamos AVANZA, Participación en SITC 08, Próximas convocatorias.	28/03/2008	15
Acuerdo entre CEHAT y SGAE para Establecimientos Hoteleros	08/04/2008	16
Comunicado ASOHTUR Información importante para los Hosteleros participantes en el Proyecto de Portal Web de Reservas On-Line	18/04/2008	17
Recordatorio Acuerdos entre ASOHTUR y CEHAT con SGAE	29/04/2008	18
Festival Taurino Contra el Cáncer, homenaje a Diego Redondo Acuerdo entre La Peña Taurina Soriana y Asohtur	02/05/2008	19
Concentración de charangas y contratación bar piscinas Polideportivo de la Juventud	02/05/2008	20
Colaboración bares socios concentración de charangas y contratación bar piscinas Polideportivo de la Juventud	02/05/2008	21
Comunicado ASOHTUR Información condiciones TPV Virtual Portal Web de Reservas On-Line	09/05/2008	22

ACCIONES AGRUPACION 2008

Derrumbamiento Edificio del Collado	13/05/2008	23
Comunicado ASOHTUR Presentación Portal de Reservas On-Line 3-06-08	29/05/2008	24
Horario de cierre en Soria capital para las fiestas de San Juan	30/05/2008	25
Presentación Página Web ASOHTUR www.asohtur.com. Acuerdo con la Central de Compras Hotusa	30/05/2008	26
Contingente Trabajadores No Comunitarios 2008	23/06/2008	27
Contingente Trabajadores República Dominicana	08/07/2008	28
varios	16/07/2008	29
programa de actos Santa Marta	22/07/2008	30
Comunicado ASOHTUR Información importante para los participantes del proyecto del protal web de reservas on-line	26/08/2008	31
Normativa albergues CyL, Cuota extraordinaria y otros	11/09/2008	32
Ampliación horario San Saturio	11/09/2008	33
Comunicado ASOHTUR Convocatoria de reunión de establecimientos participantes con programa de gestión para hoteles	12/09/2008	34
Convenio Colectivo de Hostelería	29/09/2008	35
Celebración "Primer día del Gaitero"	30/09/2008	36
Licitación arrendamiento del local sito en el Centro Ximénez de Rada	01/10/2008	37
"I Semana de la tapa micológica provincial" -Reunión Informativa-	01/10/2008	38
Participación en el mercado medieval en Soria	06/10/2008	39
Invitación Gala entrega premios Semana Tapa y participación Intur.	07/11/2008	40
Ampliación horario navidad, Plan Renove 09, arrendamiento bar, próx. Convocatorias	03/12/2008	41
Convenio Colectivo de Paradores Nacionales de España, SA	04/12/2008	42
Comunicado ASOHTUR convocatoria reunión participantes portal on-line de reservas	05/12/2008	43
Licitación: Prestación del servicio de alojamiento y mantención de transeúntes e indomiciliados de la Ciudad de Soria	15/12/2008	44
Comunicado ASOHTUR Proyecto facturas diciembre 2008	19/12/2008	45
Firma del nuevo convenio colectivo de hostelería	23/12/2008	46

SMS SOCIOS	FECHA	NUM
Puesta en marcha servicio SMS, envio a socios	24/03/2008	1
Plazo solicitud contingente no comunitarios, envio a socios	28/03/2008	2
Convocatoria Comité Ejecutivo	04/04/2008	3
Recogida en ASOHTUR de folletos de socios interesados en participar en Salón Internacional de Turismo de Cataluña, envio a socios	08/04/2008	4
Convocatoria Comité Ejecutivo	30/04/2008	5

ACCIONES AGRUPACION 2008

Información colaboración en Festival Taurino Contra el Cáncer, homenaje Diego Redondo, envío a socios	05/05/2008	6
Prolongación horario madrugada 01-06-08 "Verbena Desencajonamiento", envío socios de Soria		7
Presentación Portal de Reservas, envío a participantes proyecto	03/06/2008	8
Presentación Portal WEB ASOHTUR	04/06/2008	9
Recordatorio reunión Contingente 2008, envío a socios interesados	03/07/2008	10
Convocatoria Comité Ejecutivo	24/07/2008	11
Recordatorio Asamblea General Ordinaria de la Agrupación, envío a socios	25/07/2008	12
Invitación a socios y empleados a los actos en honor a Santa Marta, envío a socios	28/07/2008	13
Recordatorio de entrega de documentación de Contingente no comunitario, envío a socios interesados	08/08/2008	14
Recordatorio finalización plazo de inscripción concurso provincial tapa micológica, envío a socios	14/10/2008	15
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	20/10/2008	16
Convocatoria reunión establecimientos participantes semana de la tapa	20/10/2008	17
Recordatorio reunión establecimientos participantes semana de la tapa	22/10/2008	18
Convocatoria reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	22/10/2008	19
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	24/10/2008	20
Convocatoria reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	30/10/2008	21
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	03/11/2008	22
Invitación Gala entrega premios Semana de la Tapa, envío a socios	07/11/2008	23
Anulación reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	12/11/2008	24
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	19/11/2008	25
Recordatorio reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	25/11/2008	26
Convocatoria Comité Ejecutivo	28/11/2008	27
Invitación de Asohtur y SoriayTurismo cena a participantes semana tapa - pincho y a comité ejecutivo	28/11/2008	28
Comunicado fallecimiento esposa de socio Jaime Mtnez., envió comité	02/12/2008	29
Convocatoria Comité Ejecutivo	02/12/2008	30
Aplazamiento cena participantes semana tapa-pincho	02/12/2008	31
Convocatoria reunión participantes proyecto central de reservas on-line	05/12/2008	32
Convocatoria reunión negociación Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	10/12/2008	33
Recordatorio reunión participantes proyecto central de reservas on-line	10/12/2008	34
Convocatario Comité Ejecutivo y celebración cena de Navidad	16/12/2008	35
Recordatorio firma Convenio Colectivo Hostelería, envío a componentes	22/12/2008	36



ACCIONES AGRUPACION 2008

REUNIONES	FECHA	NUM
ASAMBLEA GENERAL		
Asamblea General: Ratificación de los nuevos cargos del Comité Ejecutivo. Informe del Sr. Presidente. Aprobación, si procede, de las cuentas anuales del ejercicio 2007. Propuesta de aplicación de resultado del ejercicio 2007. Aprobación, si procede, de la propuesta del Comité Ejecutivo de acordar una cuota extraordinaria destinada a cubrir la incorporación de la Agrupación en Soria y Turismo, SA.	28/07/2008	1
COMITÉ EJECUTIVO DE LA AGRUPACIÓN		
Comité Ejecutivo: Situación Proyecto On-Line, Soria y Turismo, S.A., Central de Compras - Acuerdo con Hotusa, Elecciones Confederación de Hostelería de C. y L., Plan de Formación Cehat, Asuntos varios	28/01/2008	1
Comité Ejecutivo: Situación Proyecto "Portal On – Line de Turismo". Proyecto Central de Compras	18/02/2008	2
Comité Ejecutivo: Proyecto FOES: Gestión de Contingente de Trabajadores Extranjeros para el gremio de hostelería. Asuntos varios.	10/03/2008	3
Comité Ejecutivo: Propuesta de cese de vocal de cafeterías, bares y similares. Nombramiento del nuevo vocal de cafeterías, bares y similares. Nombramiento del Secretario General. Situación Proyecto "Portal On-Line de Turismo". Soria y Turismo, S.A. Informe	07/04/2008	4
Comité Ejecutivo: Propuesta de sustitución del cargo Vicepresidente Ejecutivo. Informe Campaña Intrusismo. Situación proyecto portal On-Line. Central de Reservas- Central de Compras. Acuerdo TPV virtuales – Caja Rural de Soria. Informe de la reunión con e	05/05/2008	5
Comité Ejecutivo: Soria y Turismo, SA. Aprobación de las cuentas de la Agrupación del ejercicio 2007. Propuesta de aplicación del resultado del ejercicio 2007. Situación proyecto portal On-Line. Central de Reservas- Central de Compras. Asuntos de personal. Acciones acuerdo TDT. Santa Marta 2008. Informe de situación proyecto Contingente Trabajadores no comunitarios FOES. Preparación Asamblea General Ordinaria, lunes día 28 de julio.	25/07/2008	6

ACCIONES AGRUPACION 2008

Comité Ejecutivo: Informe de las últimas actuaciones desarrolladas por la Agrupación.		
Resultados de la formación durante 2008. Formación 2009. Situación proyecto portal On-Line.		
Central de Reservas- Central de Compras. Proyecto de selección de contingente de trabajadores extranjeros en República Dominicana. Asuntos de personal. Informe sobre altas y bajas de ASOHTUR.	02/12/2008	7
Comité Ejecutivo:Continuación reunión celebrada el día 2 de diciembre y celebración cena navidad.	17/12/2008	8

FEDERACIÓN CASTELLANOLEONESA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA

Asamblea General Extraordinaria y Junta Directiva, asiste Miguel A. Esteban	12/02/2008	1
Tema: Acuerdo Marco y Convenio Colectivo, asiste Miguel Soria	04/03/2008	2
Junta Directiva, asiste Miguel A. Esteban	26/03/2008	3
Junta Directiva	02/06/2008	4
Reunión Junta Directiva, asiste Miguel Soria	24/09/2008	5
Comida Trabajo en Intur, sin asistencia	27/11/2008	6

FEDERACIÓN NACIONAL DE HOSTELERIA (FEHR)

Asamblea General de Fehr, asiste Miguel Soria Ceña	09/04/2008	1
Junta Directiva Fehr	09/04/2008	2
Junta Directiva Fehr, sin asistencia	26/06/2008	3
Curso Gerentes de Fehr, sin asistencia (26 y 27 de junio)	26/06/2008	4
Junta Directiva Fehr, sin asistencia	18/11/2008	5
Entrega Premios Nacionales de Hostelería Fehr 2008, sin asistencia	18/11/2008	6

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELES (CEHAT)

Presentación del Observatorio Hotelero + Comité Ejecutivo, asiste Angel Mayor	22/01/2008	1
Pleno Ordinario de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos	26/03/2008	2
Pleno Extraordinario CEHAT, asiste Miguel Soria Ceña	10/06/2008	3
Jornada de Turismo y Seguridad, sin asistencia	12/07/2008	4
Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles del 5 al 8 de noviembre en Zaragoza, sin asistencia	05/11/2008	5
Pleno Ordinario de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos	10/12/2008	6

REUNIONES INSTITUCIONALES

Consejo Patronato Turismo Soria, asiste Miguel A. Esteban	22/02/2008	1
Consejo Sectorial de Urbanismo Ayuntamiento Soria, asiste Víctor Chicote	04/03/2008	2

ACCIONES AGRUPACION 2008

Reunión con Servicio Territorial de Turismo, tema: solución establecimientos ilegales, asisten Angel Mayor y Miguel Soria	05/03/2008	3
Reunión Presidente Veterinarios de Soria	17/03/2008	4
Reunión Jefe de Seguridad Alimentaria Junta de Castilla y León	18/03/2008	5
Reunión con Alcalde de Soria - asunto TDT -	22/04/2008	6
Consejo Patronato Turismo Soria, asiste Miguel A. Esteban	10/07/2008	7
Directora General de Turismo Dª Rosa Urbón. Acuden Angel Mayor, Victor Chicote, Alejandra Vitoria y Jose Mª Muñoz	10/09/2008	8
Consejo Patronato Turismo Soria, asiste Miguel A. Esteban	08/10/2008	9
Consejo Patronato Turismo Soria, sin asistencia	24/11/2008	10
Consejo Sectorial de Urbanismo Ayuntamiento Soria, asisten Victor Chicote y Miguel Soria	24/11/2008	11
Consejo Sectorial de Urbanismo Ayuntamiento Soria, asiste Angel Mayor, Victor Chicote y Miguel Soria	18/12/2008	12

REUNIONES VARIAS	FECHA	NUM
Asopiva - Programa LeaderCal, sin asistencia	24/01/2008	1
Tierras Sorianas de Cid - Programa LeaderCal, sin asistencia	14/02/2008	2
Mesa Adema, asiste Víctor Chicote	22/02/2008	3
Asopiva - Asamblea General Ordinaria (asiste Gerardo Gómez)	23/02/2008	4
Reunión Delegado Regional de Sgae D. Victor González	26/02/2008	5
Reunión Delegado Regional de Sgae D. Victor González	18/03/2008	6
Reunión Delegado Regional de Sgae D. Victor González	10/04/2008	7
Reunión con Representantes Expo Zaragoza y Ayuntamiento de Soria para coordinación Stand Soria. Asisten Angel Mayor y Victor Chicote	14/05/2008	8
Reunión con Representantes Expo Zaragoza. Asisten Angel Mayor y Victor Chicote	08/07/2008	9
Comisión seguridad para el viajero, Policía Nacional y Gobierno Civil, asisten Victor Chicote y Mercedes Fernandez	17/07/2008	10
Reunión con Participantes Semana Soria Expo Zaragoza	12/08/2008	11
Presentación del Plan de Dinamización del Producto Turístico del Ayuntamiento de Soria	14/08/2008	12
Reunión con Restauradores participantes en Semana de Soria Expo Zaragoza		13
Reunión previa Semana de la Tapa con establecimientos interesados	09/10/2008	14
Reunión Participantes Semana de la Tapa	22/10/2008	15

ACCIONES DEFENSA INTERESES GENERALES	FECHA	NUM
Campaña contra el intrusismo de detección de establecimientos ilegales	marzo	1

ACCIONES AGRUPACION 2008

PARTICIPACIÓN INSTITUCIONAL

Consejo Patronato Turismo Soria
Consejo Sectorial de Urbanismo del Ayuntamiento Soria
Consejo de Soria y Turismo

NEGOCIACIÓN COLECTIVA

Reunión negociación convenio colectivo hostelería	20/10/2008	1
Reunión negociación convenio colectivo hostelería	24/10/2008	2
Reunión negociación convenio colectivo hostelería	03/11/2008	3
Reunión negociación convenio colectivo hostelería	20/11/2008	4
Reunión negociación convenio colectivo hostelería	26/11/2008	5
Reunión negociación convenio colectivo hostelería	11/12/2008	6
Firma convenio colectivo de hostelería	23/12/2008	7

ACCIONES VARIAS

	FECHA	NUM
Participación en Soria y Turismo, SA	28/01/2008	1
Reunión negociación Contingente Trabajadores No Comunitarios 2008	04/07/2008	2
Viaje República Dominicana Contingente Trabajadores no comunitarios del 17 al 23-11-08	23/11/2008	3
Asistencia de miembros del Comité a la Semana de la Tapa en Zaragoza	20/11/2008	4

COMERCIALIZADORA

Reunión: Josep Cerveró - Isabel Jiménez Fuentes (Gerente Proynerso) y María García Lázaro (Gerente Plan Dinamiz. Prod. Tco. Tierras Altas)	10/01/2008	1
Entrevista en "Más Madera" (Canal 4): Ángel Mayor y Josep Cerveró	10/01/2008	2
Reunión: Josep Cerveró - Asoc. Pronv. de Taxistas de Soria, Ángel Mayor y Miguel Soria	10/01/2008	3
Reunión: Josep Cerveró - Jose Mª Muñoz (Gerente ADEMA)	11/01/2008	4
Reunión: Josep Cerveró - Carlos Martínez Minguez (Alcalde de Soria)	11/01/2008	5
Rueda de Prensa a cargo de Josep Cerveró: Presentación del Estudio de Mercado Turístico de Soria	11/01/2008	6
Reunión: Josep Cerveró - Alfredo Jimeno (Director Excavac. Numancia)	11/01/2008	7
Presentación Rueda Prensa Medios "Estudio de Mercado"	11/01/2008	8

ACCIONES AGRUPACION 2008

Reunión: Josep Cerveró - M^a Ángeles Fernández Vicente (Dra. FOES), Alejandra Vitoria (Dra. Soria y Turismo) y Ángel Mayor

25/02/2008 9

Reunión: Josep Cerveró - Alfonso Pérez (diseñador logo soriayturismo)

25/02/2008 10

Visita zona acción ADEMA: Josep Cerveró - Jose M^a Muñoz

26/02/2008 11

Rueda de Prensa a cargo de Josep Cerveró: Resumen Ejecutivo Plan Comercializadora Soria y Turismo

26/02/2008 12

Reunión: Josep Cerveró - Raúl Vega (representante de caja Duero)

26/02/2008 13

Presentación Rueda Prensa Medios "Plan definitivo comercialización turística de Soria (resumen ejecutivo)"

26/02/2008 14

Presentación oficial Soria y Turismo, S.A.

18/06/2008 15

PROYECTO PORTAL ON - LINE DE TURISMO SORIANO

FECHA NUM

Reunión con Hotusa en Barcelona, asiste Angel Mayor	24/01/2008	1
Presentación www.soriayturismo.com	03/06/2008	2
Presentación www.asohetur.com	04/06/2008	3
Reunión participantes proyecto, balance situación del mismo y gestión 2009	11/12/2008	4

FORMACIÓN CONTRATO PROGRAMA 2008 CEHAT (CONFEDERACIÓN DE HOTELES) - SORIA

Comercialización de Productos y Servicios Turísticos. 125 horas	1
Inglés aplicado a la Hostelería. 125 horas	2
La cocina de los postres y repostería. 125 horas	3
Photoshop. 125 horas	4
Manipulación de Alimentos. Renovación. 125 horas	5
Servicio de Vinos y Cavas. 125 horas	6
Cocina vegetariana. 125 horas	7
Gobernanta de Hotel. 125 horas	8

FORMACION / CONTRATO PROGRAMA FHER A TRAVÉS DE LA FEDERACIÓN CASTELLANOLEONESA DE HOSTELERÍA - SORIA

Maridaje de Pinchos y Tapas. 28 horas	25/03/2008 A 03/04/2008	1
Cocina del mar. 32 horas	07/04/2008 A 17/04/2008	2
Cocina regional de caza y setas. 32 horas	12/05/2008 A 22/05/2008	3
Cata de vinos. 28 horas	02/06/2008 A 12/06/2008	4

ACCIONES AGRUPACION 2008

JORNADAS Y EVENTOS

Virrey Palafox entrega medalla de oro al mérito en el trabajo a D. Gil Martinez por el Ministro de Trabajo, Sr. Caldera, asiste Comité Ejecutivo	25/01/2008	1
Fitur (asisten Ángel mayor, Víctor Chicote y Miguel A. Esteban)	28/01/2008	2
4º Foro de Liderazgo Turístico Exceltur	29/01/2008	3
XII Congreso Nacional de Hostelería en Asturias, asiste Miguel Soria Ceña del 7 al 9 abril	07/04/2008	4
1ª Concentración de Charangas	10 y 11/05/08	5
Recepción Foro 21 en Valencia. Asiste Angel Mayor	26/05/2008	6
Celebración Sta. Marta: Misa, vino español, paella popular, verbena	29/07/2008	7
Expo Zaragoza del 29-08 al 04-09 Pabellon Zaragoza, Semana de Soria	29/08/2008	8
Colaboración 1er Dia del Gaitero	11/10/2008	9
Semana de la Tapa Micológica del 23-10 al 30-10 y Concurso Pincho	23/10/2008	10
Gala entrega premios Semana de la Tapa en Palacio de la Audiencia (retransmitida por Canal 4)	11/11/2008	11
Intur del 27 al 30-11-08 Asohtur se hace cargo del bar ubicado en Stand Patronato	26/11/2008	12

RUEDAS DE PRENSA

Plan de Comercialización Turística para Soria -Conclusiones del Estudio de Mercado-	11/01/2008	1
Presentación XXXIV Jornadas de la Matanza (Rte. Virrey Palafox)	16/01/2008	2
Presentación Plan Definitivo de Comercialización Turística para Soria	26/02/2008	3
Presentación del Proyecto "Herramienta de Gestión Turística Integrada con un Portal On-Line"	05/06/2008	4
Asamblea General Ordinaria de ASOHTUR	28/07/2008	5
Presentación Semana de la Tapa Micológica y I Concurso Provincial de la Tapa Micológica	22/10/2008	6

PUBLICACIONES

Magazine SORIA Y TURISMO Nº 4	09/06/2008	1
Magazine SORIA Y TURISMO Nº 5	29/08/2008	2
Boletín de información "Soria Diputación 2"	01/12/2008	3
Magazine HOSTELERIA Y TURISMO Nº 6	15/12/2008	4

SOCIOS

Rueda de prensa: Presentación XXXIV Jornadas de la Matanza (Rte. Virrey Palafox)	16/01/2008	1 
Entrega Medalla de Oro al Mérito del Trabajo a Gil Martinez Soto, entregada por Jesús Caldera	25/01/2008	2 
30 Aniversario de Bar Ambulante Chicote	13/07/2008	3

