

MEMORIA

ASOHTUR 2010

MEMORIA DE ACTIVIDADES POR FECHAS

ASOHTUR 2010

ENERO 2010

15-12-09 y 5-1-2010 Gestión de lotería para el sorteo del Niño. Se adquirieron 5 números para su venta, con recargo de 3 euros. Participan en la venta tan sólo 10 establecimientos. Se reparte un total 28.080 €



Miércoles, 6 de enero de 2010 | Heraldo de Soria

05-01-2010 Se remite a los medios nota de prensa en relación a la entrada en vigor de la nueva Ley Antitabaco.



Soria, 5 de enero de 2010

NOTA DE PRENSA

"Nueva legislación sobre tabaco"

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) ante la próxima normativa sobre tabaco, suscribe las declaraciones y aclaraciones remitidas por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), haciéndose eco de ellas e informando a todo el sector turístico de nuestra provincia del como a la opinión pública en general.

Para ello se remite texto íntegro del comunicado emitido por CEHAT a nivel nacional:

COMUNICACIÓN SOBRE LA NUEVA LEGISLACIÓN SOBRE TABACO

En los últimos días, algunas asociaciones están recibiendo consultas por parte de los establecimientos para conocer si va a haber una nueva legislación y los plazos de entrada en vigor de esta ley, para establecer en establecimientos públicos. Nos acercamos a todos en la prensa que así lo indicamos, para darles una respuesta clara y precisa.

1.- La CEHAT está trabajando de la mano de FOSER (Federación Española de Sociedades de Restaurantes) que está elaborando esta ley, para darles una información del Ministerio de Sanidad, donde se indique el contenido de la nueva legislación y los plazos de entrada en vigor de esta ley.

2.- No conocemos el alcance de la Ley, aunque se puede dar por adelantado que va a haber una prohibición para fumar en espacios públicos. Aunque sabemos que esta ley, en su momento, no tendrá carácter de ley, sino de ley de carácter público, si se la declara a determinación de ley, se dará carácter de ley, pero...

3.- En cuanto al plazo de entrada en vigor de la Ley, sabemos que se va a declarar mediante Real Decreto o como Proyecto de Ley, contando este último sistema con plazos más amplios ya que requiere tramitación parlamentaria.

Para más información: Carmen Fortea - Tfn. 975 233 222 - E-mail: cfortea@foser.es

© Todos los derechos reservados. FOSER. Tfn. 975 233 222 - Fax: 975 233 223 - www.foser.es

Asohtur estudia la nueva normativa sobre el tabaco

Soria

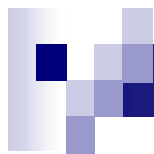
Ante las dudas del sector hostelero de la provincia de Soria sobre la prohibición de fumar en los espacios públicos, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) quiso llamar ayer a la calma y recordar que por el momento «todavía no existen plazos para la prohibición del tabaco en bares y restaurantes». No obstante, desde Asohtur son conscientes de que el Ministerio de Sanidad está trabajando en una nueva legislación al respecto y aunque «no conocemos el alcance de la norma, se puede dar por prácticamente seguro que va a existir una prohibición para fumar en espacios públicos».

Una normativa que la Asociación desconoce todavía y por la que está tratando de obtener información del Ministerio amparada en la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos para poder conocer el contenido de la Nueva Legislación y los plazos de entrada en vigor, que dependerán de si se efectúa mediante Real Decreto o Proyecto de Ley, contando este último sistema con plazos más amplios ya que requiere tramitación parlamentaria.

Asohtur apunta que todavía no se sabe cuándo se actualizará la ley del tabaco

SORIA. La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), «ante la próxima normativa sobre tabaco», suscribe las declaraciones y aclaraciones remitidas por la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), después de que varias asociaciones estén recibiendo consultas por parte de los establecimientos para conocer si va a haber una nueva legislación a partir del 1 de enero de 2010 sobre el consumo de tabaco en establecimientos públicos. Ante eso, Asohtur explica que Fehr (Federación Española de Hostelería), «no ha recibido por parte del gobierno información donde se indique el contenido de la nueva legislación y los plazos de entrada en vigor». Dan «prácticamente» por seguro que va a existir una prohibición para fumar en espacios públicos, pero puntualizan que «no hemos tenido noticias de la definición de espacio público ni de su alcance o determinación física». Para finalizar, explican que la entrada en vigor «puede variar si se efectúa mediante real decreto o como proyecto de ley, contando este último sistema con plazos más amplios».

HERALDO



ENERO 2010

✍ 18-01-2010 Ruedas de prensa por FEHR celebradas simultáneamente en 17 Comunidades Autónomas respecto al posicionamiento de la hostelería ante la Ley del Tabaco. La Federación Castellano Leonesa de Hostelería realiza su rueda de prensa en Valladolid. Desde Asohtur se apoya en la difusión de la noticia a los medios de Soria.

✍ 20 a 24 de enero de 2010. FITUR. Asistencia del Presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor.

✍ 28-1-2010 ASOHTUR, a través de su Presidente Ángel Mayor, realiza aportaciones al anteproyecto de Ley de Turismo de Castilla y León, consensuadas con la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, ante el Consejo de Turismo de CECALE.

Heraldo de Soria | Martes, 19 de enero de 2010



Representantes de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería...

Prohibir fumar reduciría las ventas un 7% en restaurantes y un 15% en bares

Los empresarios del sector exigen la compatibilización de la ley actual, aprobada en el año 2006.

VALLADOLID. La Federación Castellano Leonesa de Hostelería y Turismo de Emprendedores de Hostelería, Comercio y Turismo de Valladolid (FEHR) ha celebrado una rueda de prensa en la que ha informado de que la prohibición total de fumar en los locales de hostelería reduciría las ventas un 7% en los restaurantes y un 15% en los bares.

El ejemplo de la ley de 2006, cuando se aprobó la Ley de Protección del Consumidor, indica que la prohibición total de fumar en los locales de hostelería reduciría las ventas un 7% en los restaurantes y un 15% en los bares.

Los hosteleros prevén la «ruina absoluta» con la nueva ley antitabaco

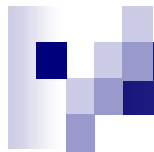
La Federación de Hostelería de la Comunidad a la que se le otorga la norma actual



Los hosteleros de la Comunidad a la que se le otorga la norma actual...

La Federación de Hostelería de la Comunidad a la que se le otorga la norma actual...

Los hosteleros de la Comunidad a la que se le otorga la norma actual...



ENERO 2010

- ✍ 28-01-2010 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en concurso fotográfico a través de móvil “Me mueve Soria”, premiando al ganador del mes con una cena para dos personas gentileza de un restaurante asociado. En este mes el restaurante colaborador es Hotel Alfonso VIII.

Curia del Ahorro 5% descuento PC CH

europapress.es CASTILLA Y LEÓN

Una imagen de un atardecer desde Valonsadero gana el premio MMS de enero convocado por el Ayuntamiento de Soria

Una imagen de un atardecer desde el monte Valonsadero tomada por César Ibañez París obtuvo el premio MMS del mes de enero en el concurso convocado por el Ayuntamiento de Soria para poner en valor los recursos de la capital soriana que consiste en tomar fotografías con el móvil.

La fotografía, titulada "Pica Friaes. Invierno", fue tomada al atardecer desde Valonsadero con un móvil modelo LG KP 502 el pasado 10 de enero y ha obtenido la mayor puntuación de las nueve fotografías presentadas o concurridas, cuya temática ha girado de torno al tema "Atardeceres y anocheceres".

La imagen será publicada en el boletín Soria mes a mes del mes de febrero y en la página web del Ayuntamiento (www.soria.es), mientras que al autor se le otorgará con una cena para dos personas en el Hotel Alfonso VIII y un diploma acreditativo expedido por el Consistorio.

Asimismo, la obra ganadora entrará a formar parte de una selección anual, donde se elegirá la mejor fotografía de las presentadas durante el año, que será galardonada con un fin de semana para dos personas en un hotel de España peninsular.

En esta quinta edición, el jurado estuvo compuesto por Teresa Valdebenito, concejal de Empleo, Industria y Comercio; un representante del Grupo Popular municipal, Luis Ángel Tajador, fotógrafo del Heraldo de Soria, el jefe del Gabinete de Prensa del Ayuntamiento, Gustavo Encabo Camador, y el presidente de la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo, Ángel Mayor.

Con una periodicidad trienal, este concurso que en la próxima edición girará en torno al Mercado de Abastos, tiene como objetivo el de poner en valor los recursos de la capital de Soria, así como potenciar la creatividad y el uso alternativo del teléfono móvil.

Las fotografías, que pueden ser en color, blanco y negro o viradas, no deberán estar irraciadas con otros medios que no sean el propio teléfono móvil, y cada concursante podrá enviar un máximo de tres imágenes. Como únicos requisitos, ser mayor de 14 años, que las imágenes tengan relación con Soria capital y estén hechas con teléfono móvil, y que no excedan de 3MB.

FEBRERO 2010

✍ 09-02-2010 ASOHTUR participa a través de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) en la nueva convocatoria de Planes de Formación 2010 mediante convenios de ámbito estatal, cofinanciados por el Fondo Social Europeo, publicada en el BOE.

✍ 12-02-10 Puesta en marcha del plan de difusión contenido en el acuerdo de colaboración existente entre el Excmo. Ayuntamiento de Soria, FOES y ASOHTUR que tiene como objetivo fomentar la prevención del consumo de alcohol entre los menores y la población en general. Se remite, como primera actuación, escrito a todos los establecimientos de hostelería de Soria capital (socios y no socios) que dispensen bebidas alcohólicas, a fin de dar a conocer y poner en práctica la normativa reguladora.

Se adjunta folleto informativo editado por el Excmo. Ayuntamiento y cartelería sobre limitación de la venta de bebidas.

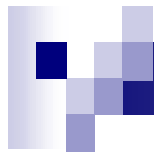


FEBRERO 2010

Se convoca a la jornada informativa sobre la dispensación de alcohol que se prevé realizar el día 10 de marzo de 2010 en FOES.

- 16-02-10 ASOHTUR tramita solicitud a CEHAT para el Plan de Formación 2010, incorporando una selección previa de aproximadamente de 17 acciones formativas.

| DENOMINACION ACCION FORMATIVA | MOD.(**) | HORAS |
|---|----------|-------|
| CURSO BASICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABOR/TECNICO BASICO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES | D | 270 |
| GESTIÓN DE TURISMO RURAL /GESTIÓN DE TURISMO RURAL | D | 60 |
| COCINA CREATIVA /COCINA CREATIVA | P | 40 |
| COCINA REGIONAL /COCINA REGIONAL | P | 35 |
| TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS/TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS | P | 45 |
| NUTRICIÓN Y DIETÉTICA/ NUTRICIÓN Y DIETÉTICA | D | 125 |
| CONTROL DE ALIMENTOS: APPCC Y TRAZABILIDAD/CONTROL DE ALIMENTOS: APPCC Y TRAZABILIDAD BÁSICOS | D | 64 |
| INGLÉS BÁSICO | M | 110 |
| INFORMÁTICA PARA HOSTELERIA | P | 20 |
| INTERNET PARA HOSTELERIA | P | 20 |
| RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE/RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE | T | 270 |
| MANIPULADOR DE ALIMENTOS/MANIPULADOR DE ALIMENTOS (SORIA) | D | 30 |
| ENOLOGIA Y CATA DE VINOS/ENOLOGIA Y CATA DE VINOS | P | 30 |

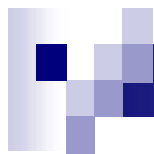


FEBRERO 2010

- 20 y 21-2010 ASOHTUR participa en la Feria de la Trufa de Abejar. El Vicepresidente de ASOHTUR hace entrega del segundo premio en el concurso de cocina.



- 22-2-10 Reunión de la Comisión de Seguimiento del Plan de Dinamización Turística de Soria. Asiste el Presidente.
- 24-2-10 Junta Directiva de la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, celebrada en León. Asisten el Presidente y el Secretario de ASOHTUR.



MARZO 2010

✍ 3-3-2010 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en concurso fotográfico a través de móvil “Me mueve Soria”, premiando al ganador del mes con una cena para dos personas gentileza de un restaurante asociado. Mes de febrero, establecimiento colaborador CTR Los Villares.

✍ 3-3-2010 Asistencia al Pleno electoral de la Confederación de Hoteles (CEHAT). Joan Molas repite como presidente.

✍ 4-3-2010 Participación en el concurso nacional de pastelería organizado por el CIFP La Merced (Escuela de Hostelería). El presidente asiste como Jurado y hace entrega de uno de los Premios.

Noticias Municipales

El concurso de fotografía con móvil “Me mueve Soria” sigue regalando cenas para dos personas en los mejores restaurantes de la ciudad

Desde que se puso en marcha el Primer Concurso de Fotografía con móvil “Me mueve Soria” (MMS), convocado por la Concejalía de Empleo, Industria y Comercio del Ayuntamiento de Soria, han sido ya 6 los ganadores de una cena para dos personas en alguno de los establecimientos hosteleros de la provincia pertenecientes a ASOHTUR. Además, la concursante premiada en el mes de Octubre, M^a Yolande Jiménez, consiguió un fin de semana para dos personas en un hotel de la península como autora de la mejor fotografía del año 2009.

El primer concurso de fotografía con móvil “ME MUEVE SORIA (MMS)” pretende poner en valor los variados lugares y escenas de Soria capital a través de los ojos de los ciudadanos más creativos y, a su vez, habitados en el uso de las nuevas tecnologías.

Existe una única categoría en la que pueden participar todas aquellas personas que lo deseen mayores de 14 años. Bajo la temática que se presente cada mes, el único requisito de las fotografías participantes es que estén hechas con un teléfono móvil, ya sea en color, en blanco y negro o viradas, sin retoques por otros medios y que no pasen más de 3 MB.

Cada participante puede presentar un máximo de 3 fotografías, con un título cada una y englobadas bajo un mismo tema.

El día 15 de cada mes acaba el plazo de recepción de fotografías, que han de enviarse en formato JPEG a la dirección de correo electrónico soriamasanes@gmail.com junto con una ficha con los datos del participante (que el jurado no conocerá hasta el fallo del concurso).

El autor de la fotografía premiada en Marzo, con el tema “Lugares con encanto”, disfrutará de una cena para dos personas en el Restaurante Alcores, además de optar al premio anual de un fin de semana en un hotel de la península.

Las bases del concurso, así como las fotografías premiadas y seleccionadas hasta el momento, se encuentran en la página web del Ayuntamiento, en www.soria.es, dentro del área de Comercio, Turismo e Industria. Además, la foto ganadora aparecerá publicada en el boletín “MES A MES” del Ayuntamiento.

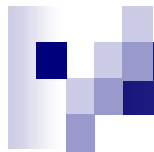
DIARIO DE SORIA, JUEVES 4 DE MARZO DE 2010

Hostelería y Turismo premia a los mejores pasteleros

Soria

Por segundo año consecutivo, el departamento de Hostelería y Turismo del CIFP La Merced de Soria organiza el concurso nacional de pastelería que tendrá lugar hoy, día 4 de marzo. Se han establecido tres categorías. La primera, pastelería, en la que el jurado externo valorará los postres de restauración realizados, tanto fríos como calientes. Una segunda categoría, el trabajo en pastelería, en la que se valorará el desarrollo, la limpieza, la destreza, la técnica y el aprovechamiento de género. La tercera categoría, el mejor empleo de la miel, premiará la originalidad, el adecuado tratamiento y el sabor que este componente aporte a la elaboración.

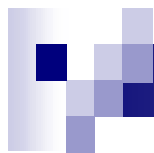
Este concurso nace por el afán de fomentar y destacar el papel de la pastelería a lo largo de la historia de la cocina. Además, desde la escuela de Hostelería se quiere dar oportunidad a los alumnos con vocación por la pastelería de mostrar sus mejores recetas, de participar con su saber hacer e ingenio y de incentivar su futura vida profesional. No hay duda de que hoy será una jornada muy dulce en Soria.



MARZO 2010

- ✍ 4-3-2010 Reunión con los servicios técnicos, jurídicos y de licencias del Ayuntamiento de Soria para valorar la situación de la aplicación de la Ley del Ruido en los establecimientos de hostelería.
- ✍ 9-3-2010 Comisión Patronato de Turismo con la asistencia del Presidente.
- ✍ 10-3-2010 Jornada informativa sobre Prevención del Alcohol, ofrecida por los Técnicos Municipales y con la presencia de la Concejala de Servicios Sociales. Se enmarca dentro de las acciones del Convenio entre FOES-ASOHTUR y el Ayuntamiento de Soria para la prevención del Alcohol. Se informa sobre la Ordenanza sobre drogadicción recientemente aprobada por el Ayuntamiento de Soria.





MARZO 2010

16-3-2010 Comité Ejecutivo ASOHTUR. propuesta de incremento de cuotas y acciones Ley del Ruido.

29-03-2010 Colaboración con Ayuntamiento de Soria en concurso fotográfico a través de móvil "Me mueve Soria", premiando al ganador del mes con una cena para dos personas gentileza de un restaurante asociado. Entrega el premio el colaborador de este mes el Restaurante Alcores.

Soria **Soria**

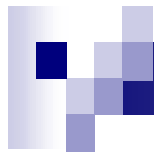
20 minutos.es

Diego Álvaro García, ganador en marzo del concurso de fotografía con teléfono móvil del Ayuntamiento de Soria

El premio, una cena para dos en uno de los restaurantes de la capital, es en esta ocasión gentileza del restaurante Alcores. Su chef y gerente, José Ángel Soto, fue el encargado de entregar el diploma y el vale del premio al ganador del mes de marzo, con la presencia de Encarnación de Encarnación, Industria y Comercio, Teresa Valdesolano.

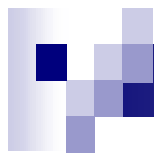
En abril, la temática del concurso "Me Mueve Soria" será "La Serranía Soria" y el restaurante "Balaarte" el encargado de ofrecer la cena para dos.

ASOHTUR



ABRIL 2010

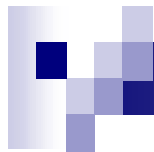
- ✍ 9-4-2010 Reunión preparatoria con la Fundación Soriactiva para el desarrollo de un proyecto rural para potenciar la trufa y la micología.
- ✍ 12-04-2010 Congreso Nacional de Hostelería de la FEHR, en Mallorca, y Asamblea General, sin asistencia.
- ✍ 12-04-2010 Reunión con abogado FOES para la preparación de juicio de faltas en relación a los altercados de la zona de disco bares “Rota de Calatañazor”.
- ✍ 14-4-2010 Reunión de Secretarios provinciales de las Asociaciones que componen la Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Valoración de la Situación de la Federación Regional y Ley del Ruido.



ABRIL 2010

- ✍ 21-04-2010 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil “Me mueve Soria”. Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado de este mes, Restaurante Baluarte.
- ✍ 22-04-2010 Comité Ejecutivo ASOHTUR, entre otros temas: próxima Asamblea General, Ley del ruido, elección proveedo vino español entrega premios FOES.
- ✍ 27-04-2010 Resolución provisional concesión subvención pública para la ejecución del Plan de Formación 2010 a través de CEHAT -80.000 euros asignado por parte de CEHAT-.
- ✍ 28-04-2010 Reunión Presidentes de Agrupaciones de Hostelería de Castilla y León en Valladolid con asistencia de Ángel Mayor. Situación de la Federación Regional.





MAYO 2010

- ✍ 03-05-10 Comité Ejecutivo, alegaciones ordenanza drogodependencia Ayuntamiento de Soria.
- ✍ 03-05-10 Consejo Sectorial de Urbanismo. Escrito de no asistencia por la premura en la convocatoria, suscrito por FOES, AECOP, FEC Soria y ASOHTUR
- ✍ 4-5-2010 Alegaciones a la Ordenanza Drogodependencia del Ayuntamiento de Soria.
- ✍ 06 al 09-05-10 “Feria Expovacaciones” en Bilbao, envío de folletos publicitarios de socios para stand de la Federación Regional.

ALEGACIONES A LA ORDENANZA MUNICIPAL EN MATERIA DE DROGODEPENDENCIAS PARA EL DESARROLLO DE LA LEY 3/1994, DE 29 DE MARZO, DE PREVENCIÓN, ASISTENCIA E INTEGRACIÓN SOCIAL DE DROGODEPENDIENTES DE CASTILLA Y LEÓN, MODIFICADA POR LA LEY 3 /2007, DE 7 DE MARZO.

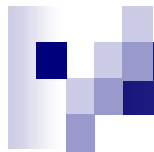
CAPÍTULO II: COMISIONES LOCALES DE COORDINACIÓN, EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN MUNICIPAL SOBRE DROGAS.

Artículo 7. Naturaleza y composición.

1. Con el fin de promover la participación social y una acción coordinada con otras Administraciones Públicas y con la iniciativa social, se constituirá una comisión local de coordinación, evaluación y seguimiento del Plan Municipal sobre Drogas, en la que estarán representadas las instituciones públicas y privadas implicadas en la intervención en drogodependencias en el municipio.

2. Dicha comisión estará compuesta, al menos, por los siguientes miembros:
Presidente: El Alcalde – presidente de la Corporación
Vicepresidente: El titular de la Consejería competente en materia de drogodependencias.
Vocales:

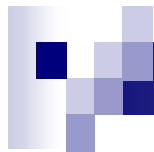
- Un representante de cada uno de los Partidos Políticos con representación municipal
- Uno en representación del Departamento Territorial de la Consejería competente en materia de drogodependencias de la Junta de Castilla y León.
- Uno en representación de la Dirección Provincial de Educación.
- Dos en representación de las Asociaciones de Madres y Padres de alumnos con mayor implantación.
- Dos en representación de las centrales sindicales de mayor implantación en el municipio.
- Uno en representación de las organizaciones empresariales y Cámara de Comercio.
- Uno en representación de la Federación de asociaciones de vecinos.
- Uno en representación de las asociaciones de profesionales de los medios de comunicación social.
- Uno en representación de las entidades privadas sin ánimo de lucro que desarrollan programas específicos de prevención, reducción de los daños e integración social de drogodependientes.
- Uno en representación del ECyL.



MAYO 2010

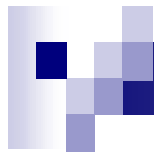
- ✍ 10-05-2010 Reunión con D. Carlos Martínez, Alcalde del Ayuntamiento de Soria para tratar sobre las condiciones de adjudicación del centro de recepción de visitante del Ayuntamiento de Soria, y para tratar sobre la propuesta de Soria y Turismo “Forever Young”.

- ✍ 10-05-2010 Solicitud al Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino de una subvención para un proyecto piloto de promoción de la trufa a través de la línea de desarrollo rural. El proyecto se denomina “Promoción activa de la Trufa” y se ha solicitado en colaboración con la Fundación Soriactiva, el Ayuntamiento de Abejar y la Asociación Valdorba (Navarra). Se solicita un presupuesto de 55.000 euros anuales durante 4 años para ASOHTUR, para el desarrollo de actuaciones relacionadas con la promoción de la trufa.



MAYO 2010

- ✍ 11-5-2010 reunión de ASOHTUR y Soria y Turismo con el Concejal de Cultura, Jesús Bárez. Se acuerda combinar el evento “Forever Young” con un concierto de caché pagado por el Ayuntamiento. La fecha el 4 septiembre.
- ✍ 12-5-2010 Reunión para el rediseño de la Web www.soriayturismo.com . Asisten los Técnicos de ITS Duero, la Directora de Soria y Turismo, el vocal de Alojamientos Rurales de ASOHTUR y el Secretario General de ASOHTUR.
- ✍ 12-05-2010 Celebración juicio de faltas (que fue aplazado en su día) en relación a los altercados de la zona de disco bares “Rota de Calatañazor”. Asistencia del Presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor. Se ha solicitado la Orden de Alejamiento de la Rota de Catalañazor.



MAYO 2010

- ✍ 19 al 22-05-10 Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles de CEHAT a celebrar en Santiago de Compostela con asistencia del Presidente de ASOHTUR.
- ✍ 24-05-10 Reunión Concejalía de Comercio, Industria y Turismo, asuntos acuerdo ASOHTUR – FOES, asistencia de Ángel Mayor, Miguel Soria.
- ✍ 28-5-2010 Reunión con la Concejala de Bienestar Social y las técnicas de la concejalía para valorar las alegaciones de ASOHTUR a la Ordenanza de Drogodependencia.





A group of approximately ten people are seated around a long, light-colored wooden table in a meeting room. They are focused on documents and papers spread across the table, with some individuals looking up and gesturing as if in discussion. Several blue plastic water bottles are placed along the table. In the background, a whiteboard with some faint markings is visible on the left, and a wooden door is in the center. On the right wall, there is a blue and white logo for 'FES - Fundación Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición'. A window with white blinds is also visible on the right wall.

SALUD

www.losmedicos.es | 15 de noviembre de 2011

Los pubs cerrarán en Soria media hora antes los fines de semana

La zona nocturna de la ciudad cerrará en un momento más temprano

El ayuntamiento de Soria ha decidido que los bares y pubs de la zona nocturna de la ciudad deberán cerrar una hora antes los fines de semana y festivos. La medida se aplicará a partir del próximo 15 de noviembre. El objetivo es reducir el ruido en la zona nocturna de la ciudad y mejorar la calidad de vida de los vecinos. La medida se aplicará a todos los bares y pubs que estén abiertos en la zona nocturna de la ciudad. El ayuntamiento de Soria ha decidido que los bares y pubs de la zona nocturna de la ciudad deberán cerrar una hora antes los fines de semana y festivos. La medida se aplicará a partir del próximo 15 de noviembre. El objetivo es reducir el ruido en la zona nocturna de la ciudad y mejorar la calidad de vida de los vecinos. La medida se aplicará a todos los bares y pubs que estén abiertos en la zona nocturna de la ciudad.

El ayuntamiento de Soria ha decidido que los bares y pubs de la zona nocturna de la ciudad deberán cerrar una hora antes los fines de semana y festivos. La medida se aplicará a partir del próximo 15 de noviembre. El objetivo es reducir el ruido en la zona nocturna de la ciudad y mejorar la calidad de vida de los vecinos. La medida se aplicará a todos los bares y pubs que estén abiertos en la zona nocturna de la ciudad.

El ayuntamiento de Soria ha decidido que los bares y pubs de la zona nocturna de la ciudad deberán cerrar una hora antes los fines de semana y festivos. La medida se aplicará a partir del próximo 15 de noviembre. El objetivo es reducir el ruido en la zona nocturna de la ciudad y mejorar la calidad de vida de los vecinos. La medida se aplicará a todos los bares y pubs que estén abiertos en la zona nocturna de la ciudad.

El ayuntamiento de Soria ha decidido que los bares y pubs de la zona nocturna de la ciudad deberán cerrar una hora antes los fines de semana y festivos. La medida se aplicará a partir del próximo 15 de noviembre. El objetivo es reducir el ruido en la zona nocturna de la ciudad y mejorar la calidad de vida de los vecinos. La medida se aplicará a todos los bares y pubs que estén abiertos en la zona nocturna de la ciudad.

Horario de cierre de los bares y pubs en la zona nocturna de la ciudad

| Horario de cierre de los bares y pubs en la zona nocturna de la ciudad | | Horario de cierre de los bares y pubs en la zona nocturna de la ciudad | | Horario de cierre de los bares y pubs en la zona nocturna de la ciudad | | Horario de cierre de los bares y pubs en la zona nocturna de la ciudad | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | | Zona nocturna | |
| Zona nocturna | | Zona nocturna | | | | | |

Quilómetros por hora... 1.400 km/h... 27 de febrero de 2009

Los discobares deberán cerrar los sábados antes de las 4.30 horas

Restaurantes, bares y discotecas de toda la región tendrán los mismos horarios de cierre a partir del próximo 18 de junio

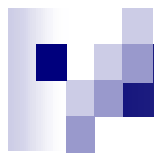
40 km/h. Los límites de velocidad en las carreteras de toda la provincia, de forma preventiva para la celebración de los Juegos Olímpicos, serán de 40 km/h a partir del próximo 18 de junio, según la ordenanza aprobada por el Ayuntamiento de San Sebastián. Los límites de velocidad en las carreteras de la provincia se establecerán a partir del próximo 18 de junio, según la ordenanza aprobada por el Ayuntamiento de San Sebastián. Los límites de velocidad en las carreteras de la provincia se establecerán a partir del próximo 18 de junio, según la ordenanza aprobada por el Ayuntamiento de San Sebastián.

El Ayuntamiento de San Sebastián, a través de la Policía Local, se comprometió a controlar el cumplimiento de la ordenanza. Los límites de velocidad en las carreteras de la provincia se establecerán a partir del próximo 18 de junio, según la ordenanza aprobada por el Ayuntamiento de San Sebastián. Los límites de velocidad en las carreteras de la provincia se establecerán a partir del próximo 18 de junio, según la ordenanza aprobada por el Ayuntamiento de San Sebastián.

Los horarios de cierre en los establecimientos públicos

Los horarios de cierre en los establecimientos públicos

| | Discotecas | Restaurantes | Bares | Discotecas | Restaurantes | Bares |
|---------------|------------|--------------|-------|------------|--------------|-------|
| 1.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 2.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 3.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 4.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 5.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 6.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 7.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 8.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 9.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 10.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 11.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 12.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 13.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 14.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 15.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 16.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 17.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 18.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 19.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 20.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 21.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 22.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 23.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 24.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 25.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 26.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 27.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 28.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 29.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 30.º de junio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 1.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 2.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 3.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 4.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 5.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 6.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 7.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 8.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 9.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 10.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 11.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 12.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 13.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 14.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02:00 | 03:00 |
| 15.º de julio | 01:00 | 02:00 | 03:00 | 01:00 | 02: | |



JUNIO 2010

03-06-10 Asistencia Comida de C.I.F.P. La Merced agradecimiento a empresarios hosteleros por convenios de prácticas de alumnos, asisten por ASOHTUR el Presidente Ángel Mayor y el vocal de Bares Ricardo Martínez Borque.

04-06-2010 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de mayo, Restaurante Iruña Plaza.

8-6-2010 Inicio de los cursos de formación del Plan formativo de ASOHTUR.

Noticias Municipales

Soria

Álvaro García Huerta, ganador del concurso MMS de Mayo, recoge su premio en el Ayuntamiento

El ayuntamiento de Soria, a través de la concejalía de Turismo, ha organizado el concurso de fotografía "Me mueve Soria" con el objetivo de promover el turismo en la ciudad. El ganador del concurso, Álvaro García Huerta, ha sido elegido por los votantes de la ciudad. El premio consiste en una cena para dos personas en el restaurante Iruña Plaza.

La fotografía de Álvaro García Huerta, "Me mueve Soria", se ha alzado con el primer premio del mes de Mayo al recibir la mayoría de los votos del Jurado, compuesto por cinco miembros: dos representantes de la ciudad, uno de la concejalía de Turismo, uno de la concejalía de Cultura y uno de la concejalía de Urbanismo.

En Mayo, y con "La Primavera" como tema, se recibieron más de 40 fotografías a la dirección concursos@ayto.soria.es, aunque finalmente fueron 51 las que entraron a concurso, ya que el resto no se ceñían a las bases, en las que se indica que las fotografías deben estar realizadas en el término municipal de Soria.

De nuevo, el concurso MMS ha batido su propio récord de participación, ya en 2009 superó la barrera de las 40 fotografías con el tema "La Semana Santa" en Mayo se ha alcanzado la cifra de 51 imágenes a concurso, con las fotos y los dibujos presentados como motivo principal.

El premio del MMS, un diploma acreditativo y una cena para dos en uno de los mejores restaurantes de la capital, ha sido entregado este miércoles al ganador, a las puertas del Ayuntamiento, por la Concejala Teresa Valdeolmillos y por el concejal Fello Hernández, del Bar Restaurante "Iruña Plaza", responsable de la cena de este mes.

En junio, el concurso MMS vuelve a invitar la creatividad de los sorianos con un nuevo tema, "El Verano", escenario principal de las próximas celebraciones veraniegas. El premio en esta ocasión correrá a cargo del Bar Restaurante "Iruña Plaza".

Los ganadores y las fotografías seleccionadas pueden verse en el folleto "MMS A MES", editado por el Ayuntamiento de Soria, y en la página web www.ayto.soria.es.

CURSOS GRATUITOS de ASOHTUR Para Trabajadores y Autónomos del sector HOSTELERÍA

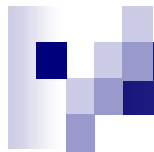
| CURSOS PRESENCIALES | DURACIÓN | INICIO | FINAL | HORARIO |
|-----------------------------|----------|-------------------------|----------|------------------------------|
| INFORMÁTICA PARA HOSTELERÍA | 28 h. | 14-05-10 | 06-07-10 | De L a J de 17:00 a 19:30 h. |
| INTERNET PARA HOSTELERÍA | 28 h. | 20-05-10 | 07-07-10 | De L a J de 17:00 a 19:30 h. |
| EVOLUCIÓN Y GATA DE VINOS | 28 h. | 30-05-10 | 15-07-10 | De L a J de 17:00 a 19:30 h. |
| COCINA CREATIVA | 48 h. | Prescrito de determinar | | De L a J de 17:00 a 19:30 h. |
| COCINA REGIONAL | 28 h. | Prescrito de determinar | | De L a J de 17:00 a 19:30 h. |
| TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS | 48 h. | Prescrito de determinar | | De L a J de 17:00 a 19:30 h. |

| CURSOS A DISTANCIA | DURACIÓN | INICIO | FINAL |
|--|----------|----------|----------|
| GESTIÓN DE TURISMO RURAL | 68 h. | 27-05-10 | 25-10-10 |
| MANIPULADOR DE ALIMENTOS | 28 h. | 26-05-10 | 21-06-10 |
| NUTRICIÓN Y DIETÉTICA | 128 h. | 27-05-10 | 27-08-10 |
| CONTROL DE ALIMENTOS: APPCC Y TRAZABILIDAD | 84 h. | 14-06-09 | 05-08-10 |
| PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES | 270 h. | 14-06-10 | 25-10-10 |

| CURSOS TELEFORMACIÓN (ON-LINE) | DURACIÓN | INICIO | FINAL |
|---------------------------------|----------|----------|----------|
| RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE | 270 h. | 30-05-10 | 22-11-10 |

| CURSOS MIXTOS (PRESENCIAL + DISTANCIA) | DURACIÓN | INICIO | FINAL | HORARIO |
|--|----------|----------|----------|------------------------------------|
| INGLÉS BÁSICO | 118 h. | 27-05-10 | 22-11-10 | Lunes y Jueves de 17:00 a 19:30 h. |





JUNIO 2010

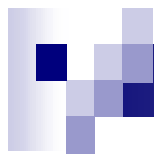
- ✍ 11-6-2010 Se presenta con Soriactiva un proyecto al Plan Avanza Contenidos por importe de 130.000 euros en año y medio 2001-2011. Objeto contenidos WEB www.soriayturismo.com, Marketing Room Hoteles.
- ✍ 11-6-2010 Reunión con empresa proveedora de programa informático para hoteles "Warequest". Posible solución tecnológica para el programa de gestión de hoteles.
- ✍ 16-6-2010 Asamblea General de ASOHTUR con aprobación de las cuentas del 2008 y 2009, y aprobación de nueva cuota ordinaria, que se incrementa en un 50%. Se aprueba también una cuota extraordinaria para cubrir el segundo desembolso de las acciones de ASOHTUR en Soria y Turismo.

DIARIO DE SORIA. MIÉRCOLES 16 DE JUNIO DE 2010

Asohtur vota hoy la aprobación de las cuentas de 2008 y 2009

Soria. La Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo (Asohtur) se reúne hoy a partir de las 11.30 horas en primera convocatoria (12.00 horas en segunda) en Asamblea General Ordinaria en su domicilio social de la calle Vicente Tutor con el orden del día principal de aprobar, si procede, las cuentas anuales del ejercicio 2008 y 2009, así como también se llevará a cabo la propuesta de aplicación de resultado de los ejercicios de esos mismos años. En la misma reunión de la asociación que preside Ángel Mayor Hernández, se revisará la cuota ordinaria, así como la extraordinaria destinada a cubrir el segundo desembolso de las participaciones de la Agrupación en el capital social de Soria y Turismo S.A. Además, en la misma Asamblea General Ordinaria, se dará lectura y aprobación, si procede, del acta de la reunión anterior, se ratificarán los nuevos cargos del Comité Ejecutivo y el presidente leerá un informe previo al tratamiento de los asuntos varios que deseen plantear los asistentes. Los ruegos y preguntas concluirán la reunión que el presidente califica de importante.





JUNIO 2010

- ✍ 19-06-2010 Colaboración con la Concejalía de Educación y Juventud en el festival Juvéstival con la aportación de una noche de estancia para cuatro personas en un bungalow de dos habitaciones, gentileza de Camping Urbión, la cual se sortea en una rifa solidaria destinada a los damnificados de Haití.

- ✍ 21-6-2010 Se remite nota de prensa de las valoraciones de ASOHTUR sobre la propuesta de modificación de la Ley del Tabaco. Acción conjunta a nivel nacional.



DOMINGO 20 DE JUNIO DE 2010



Soria se vuelca con la juventud

Cientos de jóvenes disfrutan de una nueva edición del Juvéstival en la plaza del Tubo con un marcado carácter solidario

La ciudad de Soria se ha convertido en un punto de encuentro para cientos de jóvenes que disfrutan de una nueva edición del Juvéstival en la plaza del Tubo. El evento, organizado por la Concejalía de Educación y Juventud, tiene un marcado carácter solidario y busca recaudar fondos para ayudar a los damnificados de Haití. Durante la tarde, los jóvenes disfrutaron de una serie de actividades, incluyendo talleres de acordeón, juegos, performance y una rifa familiar. Los conciertos de Catarsis, Bajo Cero, Cañamones, Odeirín y Los Candules completaron el programa. La plaza del Tubo se llenó de gente, creando un ambiente festivo y solidario.



Soria, 21 de junio de 2010

NOTA DE PRENSA

"La modificación de la Ley del Tabaco causará un grave daño a las empresas y al empleo del sector hostelero y retrasará la salida de la crisis de la economía española"

- En el primer día de la Ley del Tabaco, el sector hostelero y turístico se enfrenta a una situación crítica. La modificación de la Ley del Tabaco causará un grave daño a las empresas y al empleo del sector hostelero y retrasará la salida de la crisis de la economía española.

El sector hostelero y turístico se enfrenta a una situación crítica. La modificación de la Ley del Tabaco causará un grave daño a las empresas y al empleo del sector hostelero y retrasará la salida de la crisis de la economía española.

- La "meditación sobre el futuro del sector" en una medida social y económica que se toma en consideración de la situación de las empresas y el empleo del sector. Las medidas que se toman en consideración de la situación de las empresas y el empleo del sector.

- La prohibición de fumar en los espacios públicos y en los lugares de trabajo. La prohibición de fumar en los espacios públicos y en los lugares de trabajo.

Soria, 21 de junio de 2010

NOTA DE PRENSA

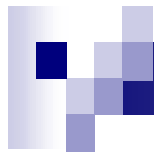
"La modificación de la Ley del Tabaco causará un grave daño a las empresas y al empleo del sector hostelero y retrasará la salida de la crisis de la economía española"

- En el primer día de la Ley del Tabaco, el sector hostelero y turístico se enfrenta a una situación crítica. La modificación de la Ley del Tabaco causará un grave daño a las empresas y al empleo del sector hostelero y retrasará la salida de la crisis de la economía española.

El sector hostelero y turístico se enfrenta a una situación crítica. La modificación de la Ley del Tabaco causará un grave daño a las empresas y al empleo del sector hostelero y retrasará la salida de la crisis de la economía española.

- La "meditación sobre el futuro del sector" en una medida social y económica que se toma en consideración de la situación de las empresas y el empleo del sector. Las medidas que se toman en consideración de la situación de las empresas y el empleo del sector.

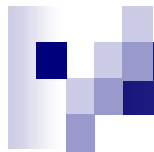
- La prohibición de fumar en los espacios públicos y en los lugares de trabajo. La prohibición de fumar en los espacios públicos y en los lugares de trabajo.



JULIO 2010

- ✍ 02-07-10 Comisión de seguimiento del Plan de Dinamización Turística de Soria, asiste Víctor Chicote.
- ✍ 05-07-10 Reunión Subdelegado de Gobierno Comisario Provincial e Inspector del C.N.P., presentación Programa Turismo y Seguridad Verano 2010, asisten Miguel Soria y Mercedes Fernández
- ✍ 07-07-10 Comisión Patronato Provincial de Turismo, asiste Miguel Soria. Lo más relevante, la dación de cuentas liquidación ejercicio 2009. y el anuncio oficial de que el Congreso de Micología será el 18 y 19 de octubre en el Aula Magna Tirso de Molina.





JULIO 2010

07-07-10 Colaboración con Concejalía de Turismo y Comercio en el apoyo al Mercado de Abastos ofreciendo durante los meses de julio y agosto menú diseñados por restaurantes de Soria con un coste máximo de 10 euros para dos personas para exponer en el Mercado de Abastos.

Participantes:

CTR Los Villares, Rte. Irúña Plaza, Rte. Trashumante, Rte. Chocolate atres, Rte. Sto. Domingo, Rte. Casa Garrido y Bar Rte. El Albero.



DIARIO DE SORIA, MIÉRCOLES 14 DE JULIO DE 2010

Arranca 'Menú 10 para dos' en el Mercado de Abastos

Miércoles, 14 de julio de 2010 | Heraldo de Soria

Lomo de atún y macedonia, el primer 'Menú 10 para dos'

SORIA. Crema de calabaza con plátanos, lomo de atún, asado con vinagreta de cítricos y aromas de albahaca, y macedonia de frutas es la primera de las propuestas gastronómicas, ideada, en este caso, por el Centro de Turismo Rural Los Villares, de 'Menú 10 para dos'.

Así de económica y sugerente llega la nueva actividad de la campaña 'El Mercado, por supuesto' para los meses de verano. La Concejalía de Comercio y Turismo ha organizado, en colaboración con Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), esta actividad con la que pretenden dar gusto al paladar, y al bolsillo (los menús no excederán de los 10 euros de coste) de los consumidores. Todas las semanas de julio y agosto, a partir de mañana jueves 15 de julio, un restaurador de la ciudad elaborará un menú, con primer plato, segundo y postre, para dos personas cuyo valor en el 'ticket' de la compra no exceda los 10 euros.

Todos los productos con los que se elabora ese menú podrán adquirirse en el Mercado de Abastos de la capital, concretamente en los puestos señalados con el distintivo de esta actividad, que serán los que vendan los ingredientes principales de los platos de esa semana y los que faciliten la receta a los clientes que así lo soliciten. Además, las recetas de cada uno de los platos que compongan el menú semanal estarán a disposición de los clientes en la página web del Ayuntamiento de Soria (Concejalía de Comercio y Turismo) a medida que avance la actividad. El hostelería y el menú serán diferentes cada semana.

HERALDO



LA FLECHA Heraldo de Soria | Miércoles, 7 de julio de 2010



Buen menú

Asohtur y la Concejalía de Comercio de Soria han resalta la iniciativa de que restauradores de la capital y de la provincia ofrezcan las recetas de un menú completo que puede elaborarse por 10 euros con productos de la plaza de abastos.

Soria
Noticias Municipales

Ya está en el Mercado una nueva propuesta para el 'Menú 10 para 2'



Tras dos semanas en marcha y con los clientes cada vez más interesados en probar las recetas que proponen los chef sorianos, el Ayuntamiento de Soria, en colaboración con la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur), ha lanzado una nueva propuesta para el 'Menú 10 para 2'.

La actividad de verano de la campaña 'El Mercado, por supuesto', que desarrolla la Concejalía de Industria, Comercio y Empleo en apoyo al mercado tradicional y que se ha denominado 'Menú 10 para 2', cambia dos semanas ofreciendo en el Mercado de Abastos un nuevo menú sabroso y saludable, esta vez de la mano del Restaurante Irúña Plaza.

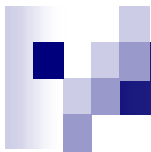
El chef del Irúña propone un menú compuesto por arroz con verdura, ensalada de zanahoria y lechuga, asado de cerdo y patatas, y postre de 10 euros.

Todos los productos en los que se elabora los ingredientes básicos de este menú, en este caso, la zanahoria y la lechuga, están señalados con el distintivo de la actividad para que los clientes puedan identificarlos y solicitar allí su receta. Estas recetas están también disponibles en la página web del Ayuntamiento, www.soria.es y www.asohtur.es.

Tanto los clientes como los comerciantes del Mercado han recibido esta nueva iniciativa, que se prolonga a lo largo de los meses de julio y agosto, con expectación y, hasta el momento, han sido ya varios los que se han apuntado a experimentar con los nuevos platos propuestos por los profesionales locales.

Además, el menú 10 de la semana pasada, compuesto por crema de calabaza con plátanos, lomo de atún, asado con vinagreta de cítricos y aromas de albahaca, y macedonia de frutas, propuesto por el Centro de Turismo Rural Los Villares, ha recibido las felicitaciones de los clientes del Mercado a través de los comerciantes. Como explicó Rosa María Martínez, Presidenta de la Asociación de Comerciantes del Mercado de Abastos, 'se han atendido un par de clientes a quienes les ha gustado mucho el plato de pescado siguiendo la receta de la semana pasada y que les había estado buscando, así que estamos muy contentos con la acogida de esta actividad. Lo mejor es que todavía quedan muchas recetas nuevas por conocer'.

El próximo jueves, nueva receta en el 'Menú 10 para 2' del Restaurante Trashumante, de la mano de Alfonso Ruelas.



JULIO 2010

✍ 09-07-2010 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de junio, Bar Restaurante El Albero.

✍ 19-07-10 Consejo Sectorial de urbanismo, asiste Ángel Mayor y Miguel Soria.

✍ 22-07-10 Reunión Proyecto promoción trufa en colaboración con Soriactiva, Ayuntamiento de Abejar, Asociación de Truficultores, asisten Anselmo García, Javier Romero, truficultores, Ángel Mayor y Mercedes Fernández.



Inicio /

Noticias Municipales

06/07/2010

Javier Ibáñez García es el nuevo ganador del concurso "MMS, Me Mueve Soria" por su fotografía Desde la roca



El ganador del mes de junio recoge esta mañana su premio y su diploma de manos de la Concejalía de Industria, Comercio y Empleo, Teresa Valdehiedra, y de la jefa de cocina del restaurante "El Albero", establecimiento en el que podrá disfrutar de su cena para dos.

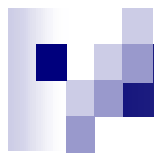
De entre las de 25 fotos recibidas en junio, la titulada "Desde la roca" del soriano Javier Ibáñez se ha hecho con el premio del concurso de fotografía con móvil que organiza el Ayuntamiento de Soria, esta vez con el tema "En Valonsadero".

Las fotografías recibidas este mes, con las fiestas sanjuaneras como protagonistas en la mayoría de los casos, han retratado varios aspectos del monte vecino: desde la tranquilidad del ganado pastando a la vera del Pico Frontes hasta la suciedad y basura que invaden la pradera tras los días de fiesta. En esta ocasión, el jurado se ha inclinado por el paisaje y el colorido natural del monte retratados desde lo alto de una roca de Cañada Honda.

Además del diploma acreditativo, el ganador de este mes, profesor y atleta de 31 años, ha recibido un vale de premio que le permitirá disfrutar de la buena cocina del Bar Restaurante "El Albero" junto con un acompañante.

El concurso de fotografía con móvil "MMS" cumple diez meses y se consolida como una de las iniciativas más interesantes de la Concejalía de Comercio y Turismo. El concurso continúa en los meses estivales con dos nuevos temas: "Campanas y campanarios" en julio y "El agua y las fuentes" en agosto, para los que ya se pueden enviar fotos (el plazo de recepción de fotografías de cada tema finaliza el día 15 del mes correspondiente). Para participar, sólo es necesario que la fotografía se haga con móvil, en el término municipal de Soria, no esté retocada y que no pese más de 3Mb.

Tanto la fotografía ganadora como las seleccionadas pueden verse publicadas en el boletín del Ayuntamiento, MES A MES, y en la página web del consistorio, www.soria.es o www.ayto-soria.org, donde también se encuentran las bases del concurso.



JULIO 2010

✍ 23-07-10 Asistencia entrega de diplomas y distintivos por la Directora Gral. de Turismo a empresas participantes en programa formativo del Modelo de Aproximación a la Calidad Turística en el que han participado 21 empresas, de las cuales 16 son asociados de la Agrupación, asiste Angel Mayor.

✍ 23-07-10 Envío Nota de Prensa finalización curso de Enología y cata de vinos en El Burgo de Osma, dentro del Plan de Formación CEHAT 2010.

✍ 26-07-10 Reunión Proyecto promoción trufa en colaboración con Soriactiva, Ayuntamiento de Abejar, Asociación de Truficultores, asisten Anselmo García, Javier Romero, truficultores, Ángel Mayor y Miguel Soria.



CALEDA TURÍSTICA. Varias empresas sorianas se unieron con el Plan de Formación de Calidad Turística que dirige el Gobierno de España, tras realizar un programa de formación a lo largo de los últimos meses, a través del Plan de Organización del Producto Turístico de Soria, en el que han participado 21 empresas, de las cuales 16 son asociados de la Agrupación, asiste Angel Mayor.

FORES **ASOHTUR**

Nota de prensa

Finaliza con gran éxito el Curso de Enología y Cata de Vinos enmarcado dentro del Plan de Formación 2010 de ASOHTUR

Con gran éxito y de modo muy satisfactorio para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cata de Vinos organizado por la Agrupación Sorianana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 7 de junio y se ha impartido en las instalaciones del Hotel Termal Burgo de Osma aunque si bien dos jornadas lectivas se desarrollaron en la Bodega Castillejo de Robledo.

Los 12 alumnos participantes, de la mano de Jerónimo Contreras, director de Bodega Castillejo de Robledo y preceptor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, poniendo a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos.

Esta acción formativa forma parte del plan de formación de 2010 de la asociación de hosteleros sorianos,

HERALDO

El Burgo de Osma

FORES

Finaliza con gran éxito el Curso de Enología y Cata de Vinos enmarcado dentro del Plan de Formación 2010 de ASOHTUR

Con gran éxito y de modo muy satisfactorio para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cata de Vinos organizado por la Agrupación Sorianana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 7 de junio y se ha impartido en las instalaciones del Hotel Termal Burgo de Osma aunque si bien dos jornadas lectivas se desarrollaron en la Bodega Castillejo de Robledo.

Los 12 alumnos participantes, de la mano de Jerónimo Contreras, director de Bodega Castillejo de Robledo y preceptor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, poniendo a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos.

Esta acción formativa forma parte del plan de formación de 2010 de la asociación de hosteleros sorianos,

HERALDO

El Burgo de Osma

FORES

Sábado, 24 de julio de 2010 | Heraldo de Soria

EL BURGO DE OSMA

Concluye el curso de cata de vinos y enología

SORIA. Con gran éxito y de modo muy satisfactorio para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cata de Vinos organizado por la Agrupación Sorianana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 7 de junio y se ha impartido en las instalaciones del Hotel Termal Burgo de Osma aunque si bien dos jornadas lectivas se desarrollaron en la Bodega Castillejo de Robledo.

Los 12 alumnos participantes, de la mano de Jerónimo Contreras, director de Bodega Castillejo de Robledo y preceptor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, poniendo a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos. Esta acción formativa forma parte del plan de formación de 2010 de la asociación de hosteleros sorianos,

HERALDO

El Burgo de Osma

Gran éxito del Curso de Enología en Hostelería de Soria

24 de julio de 2010. Por Carmen Flores

Con gran éxito y de modo muy satisfactorio para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cata de Vinos organizado por la Agrupación Sorianana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR).

El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 7 de junio y se ha impartido en las instalaciones del Hotel Termal Burgo de Osma aunque si bien dos jornadas lectivas se desarrollaron en la Bodega Castillejo de Robledo.

Los 12 alumnos participantes, de la mano de Jerónimo Contreras, director de Bodega Castillejo de Robledo y preceptor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, poniendo a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos.

Esta acción formativa forma parte del plan de formación de 2010 de la asociación de hosteleros sorianos,

HERALDO

El Burgo de Osma

JULIO 2010

✍ 29-07-10 Celebración de Santa Marta, Patrona de los hosteleros. Actos celebrados:

12:30 h. Misa en honor a Santa Marta en la Iglesia PP Franciscanos

13:30 h. Vino español en la terraza del Palacio de la Audiencia

15:15 h. Gran paella en la Plaza Ramón Benito Aceña

21:00 h. Actuación Musical de "El Duende Eléctrico". Presenta Sergio Seca "Suso" y Rafa de La Llave. Plaza Ramón Benito Aceña.



ACTOS OFRECIDOS POR:
 Hotel Alfonso VIII • Bar Rte. Iruña Plaza • Bar Plaza
 Café Latino • Bar Rte. Herradores • Bar Felix • Taberna Capote

ORGANIZA:


COLABORA:


HS
 HERREROS

 **San Sebastián**
 Ayuntamiento de San Sebastián

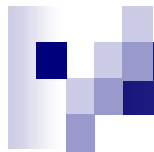
 **San Sebastián**
 Ayuntamiento de San Sebastián

 **San Sebastián**
 Ayuntamiento de San Sebastián

 **San Sebastián**
 Ayuntamiento de San Sebastián

 **San Sebastián**
 Ayuntamiento de San Sebastián





JULIO 2010

29-07-10 Celebración de Santa Marta, Patrona de los hosteleros. Actos celebrados:

DIARIO DE SORIA, VIERNES 30 DE JULIO DE 2010



Clientes en los bares de las zonas de la Plaza de Heródomo. (Fotografía de la prensa)

Asohtur descarta rebajar los precios «para que no baje también la calidad»

Los hosteleros celebran mañana el día de su patrón con misa, comida popular y música

El día de Santa Marta, patrón de los hosteleros, se celebra mañana en Soria. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón.

Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón.

Horario de los actos de mañana

- 12.30. Misa en los bares.
- 13.30. Vino español en la Plaza de Heródomo.
- 14.15. Pasa la popular en la Plaza de Heródomo.
- 15.00. Actuación musical a cargo del Cuarteto Soria.

Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón.

Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón.

DIARIO DE SORIA, VIERNES 30 DE JULIO DE 2010



Los hosteleros celebran el día de su patrona

Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón.

Santi Santamaría y Sergi Arola acudirán a la II edición del Soria Gastronómica

Mayer subraya la importancia del Congreso para «fomentar la imagen de la provincia»

Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón.

Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón.

Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón.

Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón. Los hosteleros de la ciudad y de las zonas de la provincia, se reúnen en la Plaza de Heródomo, para celebrar el día de su patrón.

hosteleriadigital.es - El portal de comunicación de FEHR y sus asociaciones

FEHR - INICIATIVAS - LOS HOSTELEROS DE SORIA POR SU PATRONA, SANTA MARTA

Página 2 de 8

Los hosteleros de fiesta por su patrona, Santa Marta

05 de Agosto de 2010 | Por Redacción HD

Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Su carácter alegre, servicial y acogedor, tanto en los momentos de fiesta como de trabajo, hacen de ella la patrona de los hosteleros de Soria.

La patrona de los hosteleros de Soria es Santa Marta, la patrona de los hosteleros de Soria. La patrona de los hosteleros de Soria es Santa Marta, la patrona de los hosteleros de Soria. La patrona de los hosteleros de Soria es Santa Marta, la patrona de los hosteleros de Soria.

Mira a la patrona, cuenta historias en las distintas asociaciones hosteleras

En la ciudad de Soria, los hosteleros celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta.

Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta.

Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta.

Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta.

Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta.

Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta. Los hosteleros de Soria celebran hoy el día de su patrona, Santa Marta.



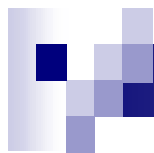
Santi Santamaría y Sergi Arola.

SORTIDOS DE VERANO CANAL

Curacha Real

ENVIA 7 CÓDIGOS DE BARRAS DE TUA CANAL REAL, NOMBRE, APELLIDOS, D.N.I. DIRE UTILIZA CUALQUIER SOBRE Y ENVÍALO NATURAL DE COMPRA O ENVÍALO FRANKFURTO AL

SORTIDOS DE VERANO CANAL



AGOSTO 2010

- ✍ 11-08-10 Realización y envío de carteles de horarios a establecimientos asociados para cumplimiento de la nueva normativa de horarios.
- ✍ 13-08-10 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de julio, Restaurante Trashumante.
- ✍ 16-08-10 Reunión Concejalía de Turismo, presentación Borrador Ordenanza Terrazas y actuaciones ASOHTUR continuidad convenio entre Ayuntamiento y Agrupación, asisten Ángel Mayor, Ricardo Martínez y Mercedes Fernández.

| HORARIO | |
|-----------------|---|
| LICENCIA: _____ | ESTABLECIMIENTO: _____ |
| TITULAR: _____ | AFORO: _____ personas |
| APERTURA: _____ | CIERRE: ORDINARIO: _____ (Madrugada de lunes a madrugada del jueves) |
| DESCANSO: _____ | SINGULAR: _____ (Madrugada del viernes) |
| | FIN DE SEMANA Y FESTIVOS (Madrugada del sábado y domingo) _____ |
| | Se ampliarán estos horarios de cierre en 30 minutos en Verano, Navidad, Carnaval y Semana Santa |

Noticias Municipales

Alfredo Sanz, ganador del concurso MMS del mes de Julio, recoge su diploma y su premio



Su fotografía "Soledad de campana", que retrata en blanco y negro la campana de la ermita de Santa Bárbara, ha sido la más votada de entre las 28 que se presentaron este mes al concurso bajo el lema "Campanas y Campaneros".

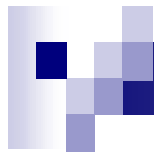
El concurso de fotografía con móvil "MMS, Me Mueve Soria" del mes de Julio ya tiene ganador. Se trata de Alfredo Sanz Azcárate, que con su fotografía "Soledad de Campana" ha conseguido recabar el mayor número de votos del jurado de entre las 28 imágenes que este mes optaban al premio.

Alfredo Sanz ha recogido esta mañana su diploma y su vale de premio de manos de la Concejalía de Turismo y Comercio, Teresa Valdemoro, quien le ha animado a seguir participando con fotografías tan originales y creativas como la presentada este mes.

El premio para el ganador del mes de Julio consiste en una cena para dos en el Restaurante Trashumante, que se une a la lista de reconocidos establecimientos hosteleros de la ciudad que colaboran con el concurso MMS, uno de los más seguidos por la población joven soriana.

La fotografía ganadora de Julio y el resto de las imágenes seleccionadas, que cumplan los requisitos del concurso, pueden verse ya en la página web del Ayuntamiento de Soria, en www.soria.es o www.ayto-soria.es. En el próximo boletín MES A MES, correspondiente al mes de Septiembre, podrán verse las fotografías ganadoras de Julio y Agosto.

El tema del concurso en Agosto es "El agua y las fuentes" y el plazo de presentación de las fotos concluye el próximo miércoles 18. Las bases para participar pueden consultarse en la página web del Ayuntamiento de Soria.



AGOSTO 2010

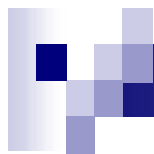
- ✍ 26-8-2010 Pendientes de la resolución definitiva de confirmación del proyecto de promoción de la Trufa. Solicitado con la Fundación Soriactiva, el Ayuntamiento de Abejar, La Asociación de Truficultores de Soria y la Asociación de Truficultores de Guadalajara.

Acciones a desarrollar antes del 15 de noviembre.

7,8 o 9 de octubre. Acción Promocional en el Mercado de San Miguel de Madrid

8 al 15 de noviembre Semana de la Trufa, que incluye:

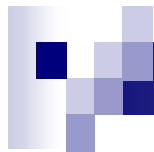
- ✍ Talleres de Cocina
- ✍ Conferencias
- ✍ Semana de la Tapa de la Trufa
- ✍ Concurso Nacional de cocina de Trufa para jóvenes cocineros



SEPTIEMBRE 2010

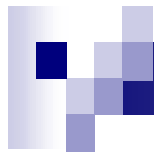
- ✍ 02-09-10 Reunión con establecimientos de restauración para informar de la puesta en marcha del proyecto de promoción de la trufa en Mercado de San Miguel de Madrid (como primera actuación).
- ✍ 03-09-10 Reunión del Comité Ejecutivo para valorar el borrador de la Ordenanza sobre terrazas.
- ✍ 06-9-2010 Reunión con Mercedes Molina, para comentar el proyecto de promoción activa de la trufa. Participará en el mismo.
- ✍ 06-09-10 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de agosto, CTR Los Villares.





SEPTIEMBRE 2010

- ✍ 07-09-10 Reunión con Concejala de Turismo y Comercio presentación propuestas y alegaciones sobre Ordenanza de Terrazas, asisten Ángel Mayor, Ricardo Martínez y Miguel Soria. Se le presenta el plan de acciones 2010-2011 para el convenio de financiación con el Ayuntamiento de Soria.
- ✍ 14 y 17-9-2010 Reunión coordinación Proyecto Promoción Activa de la Trufa.
- ✍ 16-9-2010 Reunión de la Mesa de Eventos: programación de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010.
- ✍ 20-9-2010 Reunión Coordinación del concierto de la Joven Orquesta Sinfónica de Soria, con los responsables de la misma.
- ✍ 20-9-2010 Reunión de la mesa de eventos de la semana de la Tapa Micológica.
- ✍ 20-9-2010 Reunión con los establecimientos participantes en la semana de la tapa micológica de Soria. Explicación de las bases y de las cuotas de participación



OCTUBRE 2010

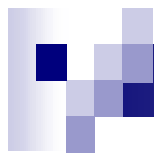
✍ 1-10-2010 Asistencia a la Presentación del Congreso de Micología “Soria Gastronómica”, por parte de la Consejera de Cultura y Turismo, María José Salgueiro. Reunión con la Directora General de Turismo Rosa Urbón y la técnico de la Dirección General de Turismo Teresa San José. Asunto; aportación de la Dirección General de Turismo a la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010.



✍ 4-10-2010 Nota de prensa de la Semana de la Tapa Micológica 2010.

✍ 5-10-2010 Rueda de Prensa presentación p
promocional de la Trufa.





OCTUBRE 2010

7 y 8-10-2010 Promoción de la Trufa en Mercado San Miguel de Madrid. Entrevistas entre cocineros relevantes de Madrid con Asociación de Truficultores. Encuentro con mujeres de Embajadores. Rueda de Prensa medios de comunicación mediáticos y personalidades relevantes y degustación de tapas de trufa elaboradas por 8 restauradores de Soria: Rte. Fogón del Salvador, CTR Los Villares, Rte. Sto. Domingo, Hostal Brasil, Hotel Alfonso VIII, Rte. Chocolate a tres, Rte. Virrey Palafox y Rte. Casino.



ABC

A través de este acto se ha conseguido una difusión sin precedentes en los principales medios de difusión de Madrid, Castilla la Mancha y Castilla y León en medios de difusión nacionales.



La Fundación SOFOTON (Fundación de Oligosacáridos y Fosforatos) es una entidad sin ánimo de lucro que se dedica a la investigación y desarrollo de tecnologías de alto nivel científico y tecnológico en el campo de la nutrición y la salud. Su objetivo principal es mejorar la calidad de vida de las personas a través de la investigación y el desarrollo de productos innovadores que contribuyan a la prevención y tratamiento de enfermedades relacionadas con la nutrición y la salud.

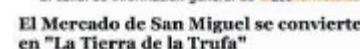
[illegible]

Tanto aquella mañana que aquel primer día de secundaria gastronómica me sacaron de la cocina, como esta Tula Negra, pueden marcar los días 7 y 8 de octubre al Mercado de San Miguel de México. Allí, gracias a la integración de una buena selección, se podrá degustar una selecta carta de platos y bebidas con el fondo Chiricón Negro de la

Conocer la situación económica de Santa Fe permite definir mejor y explicar algunas de sus características físicas y humanas y sus relaciones con el medio físico y social. Los datos estadísticos a 31 de octubre, los datos muy resumidos de los censos de 1990 y los datos de algunas estadísticas de los últimos años, permiten:

En la Tercera Región viven los grandes rios con deltas productos de Bolivia y Guatemala, una zona rica en vida silvestre y donde se puede ver jirafes y leones que en la misma zona se encuentran los rios.

Sección de la zona de la 101 km donde se encuentra dentro de la zona 1 y 2, como se ilustra en el diagrama. Se ilustra la zona de la zona 1 y 2, como se ilustra en el diagrama. Se ilustra la zona de la zona 1 y 2, como se ilustra en el diagrama.



8905445-1430
 1000
 0

© 2012 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 272: 103–112

San Miguel 7 y 8 de octubre y donde se podrá disfrutar una decena de tapes y espectáculos musicales con arte presente y seguirlos a grandes exposiciones. La Fundación GIBRALTAR, Fundación de Caja Rural de zonas jump con AGROTUR (Agrupación Sociedades de Zonas y Turismo), el Ayuntamiento de Abasco (Cádiz), la Asociación de Turistas de Girona y la Asociación de Comercios, Rural de Milán de España - Abasco de Comercio, con el apoyo de

MADRID, 26 (EUROPA PRESS).
El Parlamento Europeo, presidido por el socialista José Manuel Durão Barroso, ha aprobado hoy el texto definitivo de la Ley de la Tierra en La Tierra.

Con esta iniciativa se quiere impulsar un producto sólido, y que pueda estar en cualquier momento, espacio y medio: en la vida cultural y deportiva de los salteños en las zonas, actividades...

Todos estos ingredientes que pueden considerarse de los productos gastronómicos más importantes de la cocina, como es la Trufa Negra, pueden encontrarse los días 7 y 8 de octubre al Mercado de San Miguel de Madrid. Allí, gracias a la imaginación de una cocina de comercio,

Durante los dos días se celebraron en el Centro de Estudios y Desarrollo de la Universidad de la Ciénega, la Tula, Tlaxcala, los talleres de trabajo y se realizaron exposiciones sobre el desarrollo de la agricultura y el medio ambiente en la zona.

Los tipos inferior a la unidad, los precios muy acentuados, testando en cuanto que uno luego siempre precisa clasificárselos en los subtipos correspondientes.

'Diamantes negros'. Los que quieran conocer uno de los productos más exquisitos de la cocina, la trufa negra, pueden acercarse hoy al mercado de San Miguel, donde se podrá degustar una carta de tapas elaboradas con el llamado diamante negro de la cocina. Mercado de San Miguel: pra. de San Miguel, s/n. Hoy, de 12 a 24 h (Instituto Tecnológico de Alimentos). Precio: aprox. 2 €.

Soria Provincia
GOBIERNO PROVINCIAL DE SORIA
GOBIERNO DE ESPAÑA

12.000 tapas sorianas de trufa en el mercado madrileño Miguel

Il risultato rappresenta del resto, perfettamente in linea con quanto previsto da lei, anche l'attuazione del piano industriale voluto da Emilio Agnelli, secondo cui erano indispensabili le prime grandi acquisizioni: « è un'idea che nasce da chi lavora, tra 300 dipendenti, nessuno parte a caso ».

La risposta forse non è un po' generica, ma è comunque promettente. Tanto da far credere, come ha fatto il *Wall Street Journal*, che il gruppo Agnelli, a fine anno, si avventurerà in

Quem quiser saber mais sobre o trabalho social e o trabalho de São Paulo, não deixe de ler o livro de referência que apresenta a obra de Paulo Freire, *Paulo Freire: uma pedagogia da esperança*, de 472 páginas, de autoria de João Carlos Magalhães, diretor do Instituto de Filosofia e Ciências Sociais da Universidade de São Paulo, e de João Carlos Magalhães, diretor do Instituto de Filosofia e Ciências Sociais da Universidade de São Paulo, e de João Carlos Magalhães, diretor do Instituto de Filosofia e Ciências Sociais da Universidade de São Paulo.

per lo sviluppo del paese, sotto la guida di un ministro dell'Interno che si è dedicato con tutto il suo impegno a una politica di pacifica coesistenza tra le diverse etnie del paese, e a una politica di sviluppo economico, sociale e culturale. Il paese è oggi governato da un governo di unità nazionale, formato da rappresentanti di tutte le etnie del paese, e da un governo di unità nazionale, formato da rappresentanti di tutte le etnie del paese. Il paese è oggi governato da un governo di unità nazionale, formato da rappresentanti di tutte le etnie del paese, e da un governo di unità nazionale, formato da rappresentanti di tutte le etnie del paese.

La mayoría comienza a ser grande cuando otra persona llega, la gente al momento de su llegada muestra del interés, lo dice al hacer, pero en la participación no muestra que se está involucrando y se pone una

[illegible]

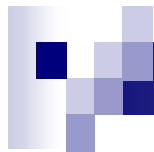
viaje.com

Mucha más que viajar.

34

Effective only once added.





OCTUBRE 2010

- ✍ 13-10-2010 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de septiembre, Restaurante Casa Garrido.

Inicio

Noticias Municipales

Ayuntamiento de Soria

13/10/2010

José Luis Gómez es el ganador del concurso de fotografía "MMS" del mes de septiembre organizado por el Ayuntamiento de Soria



José Luis Gómez se ha hecho con el premio del concurso de fotografía con móvil que organiza la Concejalía de Comercio, Industria y Empleo gracias a su fotografía "Paseando al lado del Duero", que ha recibido el mayor número de votos de entre las 24 imágenes que participaban este mes en el concurso.

El concurso de fotografía con móvil que organiza el Ayuntamiento de Soria a través de la Concejalía de Empleo, Comercio y Turismo para poner en valor los recursos de la capital a través de la creatividad de los propios ciudadanos, ha entregado esta mañana, de manos de la Concejala Teresa Valdenebro y de Fernando Arranz, gerente del restaurante "Casa Garrido", que concede la cena en esta ocasión, su premio del mes de Septiembre.

El ganador de este mes ha sido José Luis Gómez, que con su fotografía "Paseando al lado del Duero" se ha impuesto a las otras 24 imágenes que participaban bajo el lema "Panorámicas". La fotografía de José Luis Gómez tiene como protagonista al río Duero, cuyo trazado entre lomas queda reflejado en el centro de la panorámica.

El premio para el ganador del mes de Septiembre consiste, además del diploma acreditativo, en una cena para dos en el restaurante "Casa Garrido", uno de los de más tradición en la ciudad.

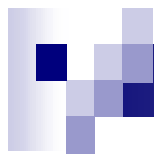
La fotografía ganadora de Septiembre, así como todas las seleccionadas que cumplieran los requisitos especificados en las bases del concurso, pueden verse en la página web del Ayuntamiento de Soria, en www.soria.es o www.ayto-soria.org. También en el boletín MES A MES de Octubre, tanto en su versión on line como en la edición impresa.

El tema del concurso en Octubre es "San Saturno" y el plazo de presentación de las fotos concluye el próximo lunes 18 a las 24:00 horas. Las bases para participar pueden consultarse en la página web del Ayuntamiento de Soria.

OCTUBRE 2010

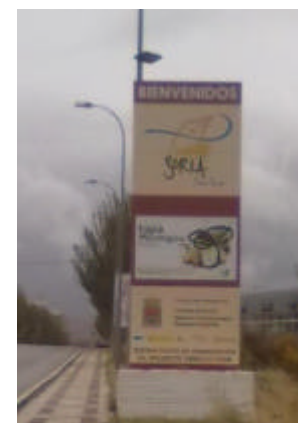
- ✍ 15-10-2010 Rueda de Presa en Cafetería Tauro (ganador de la Tapa Popular 2009), presentación Semana de la Tapa Micológica, III Concurso Provincial de la Tapa Micológica del 18 al 24 de octubre.
- ✍ 18 y 19-10-2010 II Congreso Internacional Soria Gastronómica
- ✍ 19-10-2010 ASOHTUR invita a ponentes y periodistas a degustar las tapas en algunos establecimientos participantes.





OCTUBRE 2010

- 18 al 24-10-2010 Semana de la Tapa Micológica. 43 establecimientos participantes, 36 de Soria capital y 7 de la provincia.



establecimiento colaborador



Lunes, 25 de octubre de 2000 | [Heraldo de Bogotá](#)

OCTUBRE 2010

- ✍ 19-10-2010 Reunión de Secretarios de la Federación Regional de Hostelería en Valladolid.
- ✍ 21-10-10 Puesta en marcha y difusión del “I Concurso Nacional de Cocina con Trufa” para jóvenes cocineros a celebrar el 8 de noviembre.
- ✍ 26-10-2010 Reunión con establecimientos participantes en el acto promocional del Mercado de San Miguel.

>MICROLOGÍA Concurso de cocina con trufa

Asohtur (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) y la Fundación Soriactiva de Caja Rural organizan el 8 de noviembre el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa dirigido a cocineros cuya edad no sobrepase los 40 años. Los cocineros interesados pueden cursar sus candidaturas desde la página web de la Asociación.



concurso culinario

INTERESADOS 19 CHEFS EN EL CONCURSO NACIONAL DE COCINA CON TRUFA

El cocinero soriano Millán Maroto presidirá el jurado del certamen, que se celebrará a lo largo del próximo 8 de noviembre

SORIA. El Concurso Nacional de Cocina con Trufa ya ha suscitado el interés de 19 cocineros de varios puntos del país para participar en este certamen que, desde la organización, califican como “el segundo mejor de toda España”, puesto que ofrece

un cuantioso premio de 3.400 euros y un acésit de 1.200.

Organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur) y la Fundación Soriactiva de Caja Rural, el concurso desarrollará su final del 8 de noviembre en la sede del Círculo Amistad Numancia. Aunque desde la organización confirman que la predisposición de casi una veintena de personas, indican que las inscripciones van “lentamente” porque los participantes tienen que adjuntar en su solicitud el pla-

to que van a elaborar. Por ahora, hay una quincena de chefs sorianos, un cocinero del hotel de cinco estrellas vallesolano Marqués de la Ensenada, otro del Hotel Golf Ballaiguet de Mondragó (País Vasco) y un participante del restaurante La Seu, de Denia (Valencia).

El concurso se enmarca en las actividades de la Semana de la Trufa de Soria, dentro del proyecto Promoción Autógena de la Trufa, financiado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y por la Unión Europea a través de los fondos Feader.

Para jóvenes promesas. La participación está abierta a todos los cocineros que ejerzan su actividad en territorio nacional y la edad máxima de los aspirantes es de 40 años. “Lo consultamos

con los cocineros sorianos y por su experiencia nos aseguramos fijar esta edad”, explicó ayer el gerente de FOCES, Miguel Soria. La iniciativa de poner en marcha un certamen de estas características tiene la pretensión de “poder en valor un producto muy importante para nosotros en la cocina” y la intención es “que se consolide para que tenga continuidad y se pueda posicionar a Soria en el mapa con este referente”.

Las bases del concurso pueden consultarse en www.soriactiva.com/trufa y en www.asohtur.com. Una vez examinadas las recetas de los aspirantes por parte del jurado o comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de 21 finalistas, que participarán en la fase final de concurso el 8 de noviembre. Aunque todavía “faltan por confirmar

algunas personas del jurado”, según Soria, desde la organización se confirmó que el cocinero soriano Millán Maroto ejercerá de presidente.

Los organizadores han dispuesto una estructura de concurso en la que competirán, en directo y de cara a los espectadores, un máximo de 21 finalistas. Sobre la instalación montada para elaborar los platos, cada cocinero dispondrá de un máximo de 20 minutos para preparar su receta y exponerla a un jurado de expertos.

Las creaciones resultantes serán valoradas por el jurado, que otorgará sus calificaciones en función de cuatro categorías: gusto (hasta 40 puntos), presentación (hasta 20 puntos), textura (hasta 20 puntos) y originalidad (hasta 20 puntos).

S.L.O.

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN I CONCURSO NACIONAL DE COCINA CON TRUFA PARA JÓVENES COCINEROS SORIA, 8 de noviembre de 2010

El presente es un formulario de inscripción para el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para jóvenes cocineros, que se celebrará el 8 de noviembre de 2010 en Soria. El participante debe completar este formulario y adjuntarlo a la solicitud de inscripción.

Participante

Nombre: _____ Apellido: _____
Teléfono: _____ E-mail: _____

DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DONDE TRABAJA

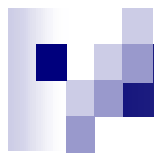
Calle: _____ Localidad: _____
Código Postal: _____ País: _____
Teléfono: _____ E-mail: _____

Adjunto se adjunta el documento de inscripción y el formulario de inscripción.

Carta de inscripción y de inscripción
Adjunto se adjunta el documento de inscripción y el formulario de inscripción.

Firma: _____

El participante debe completar este formulario y adjuntarlo a la solicitud de inscripción.



NOVIEMBRE 2010

- 2-11-2010 Reunión de la Mesa de eventos para la organización de la Semana de la Tapa de la Trufa.
- 4-11-2010 Reunión con establecimientos participantes en la Semana de la Tapa de la Trufa.
- 5-11-2010 Presentación de la Semana Gastronómica de la Trufa, en la Subdelegación de Gobierno.
- 08-11-10 Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil "Me mueve Soria". Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de octubre, Restaurante Hotel Alfonso VIII.



Me mueve Soria
El concurso MOTO de fotografía con móvil ya tiene ganador del mes de octubre.

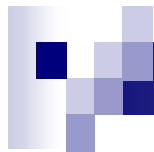
Maria Cruz Paredes es la autora de la fotografía más votada por los usuarios de 'Me mueve Soria' que obtiene la imagen ganadora de la semana de San Mateo a través del concurso de la trufa. A partir de ahora, los usuarios podrán votar por la fotografía que les guste más, en el caso de haberse inscrito al concurso. El ganador de la semana de San Mateo es el usuario 'Me mueve Soria' con una fotografía de la trufa. La ganadora de la semana de San Mateo es la fotografía de la trufa. La ganadora de la semana de San Mateo es la fotografía de la trufa.

Activación de la promoción activa de la trufa soria
La capital aplica a su infraestructura en producción y comercialización de este hongo.

Soria potenciará la trufa como elemento generador de riqueza en la provincia. La capital aplica a su infraestructura en producción y comercialización de este hongo.

EL SANTERO: Duelo de cocineros

La tercera parte de los cocineros que participan en el Concurso Nacional de Cocina con Trufa son sorianos. Ellos son: Juan Carlos González, Feliciano Catalina Moreno, Carlos Alda Jordana, Oscar García Marina, Oscar Ravilla Decero, Rafael de Soria. Ellos son los cocineros que participan en el Concurso Nacional de Cocina con Trufa. Ellos son los cocineros que participan en el Concurso Nacional de Cocina con Trufa.



NOVIEMBRE 2010

- 8 al 14-11-2010 Semana gastronómica de la Trufa, actividades:
- * Semana de la tapa de la trufa
 - * Concurso Nacional de Cocina con Trufa
 - * Conferencias, taller de cocina, cata de trufa, degustación de productos de la trufa y visita a plantación trufera para demostración caza de trufa con perros.



DIARIO DE SORIA. SÁBADO 6 DE NOVIEMBRE DE 2010

Siete cocineros sorianos, en el Concurso de Cocina con trufa

Soria
Siete cocineros sorianos estarán entre los 21 finalistas que tomarán parte el próximo lunes en el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa que tendrá lugar en el Casino Amistad Numancia. Los siete chefs son Elena Lucas (Rte. La Lobita, Navaleón), Feliciano Catalina (Rte. Senderos del Cid, Berlanga), Carlos Alda (Parador de Turismo), Óscar Revilla (Rte. Trashumante), Rafael de la Calle (Hotel Termal, Burgo de Osma) y José Ángel Soto (Rte. Alcores). Además, concursarán cocineros de Alicante, Toledo, Albacete, Barcelona, Burgos, Madrid, Murcia, Navarra, Pontevedra, Valencia, Valladolid y Zaragoza.

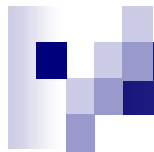


ALB QUE ESTRANDE



El reto
gastronómico

El reto gastronómico es un desafío para todos los que se dedican a la cocina. En este caso, se trata de un reto que se plantea a los cocineros de la zona de la trufa. El reto consiste en crear una receta que sea original y que utilice la trufa como ingrediente principal. El reto se plantea a los cocineros de la zona de la trufa y a los cocineros de la zona de la trufa. El reto se plantea a los cocineros de la zona de la trufa y a los cocineros de la zona de la trufa.

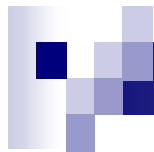


NOVIEMBRE 2010

- ✍ 8-11-2010 I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes cocineros. Inscripción de 43 cocineros: 10 de Soria capital, 7 de la provincia y 26 de otras ciudades: Albacete, Alicante, Barcelona, Burgos, Ciudad Real, Huesca, Madrid, Murcia, Navarra, Pontevedra, Sta. Cruz de Tenerife, Toledo, Valencia, Valladolid y Zaragoza. Tras la selección participaron 21 cocineros alguno de ellos procedentes de restaurantes: Hotel Golf Balneario de Mondariz, Hotel Trip Condal Mar, Parador de Turismo de Olite, Hotel Rte. Marqués de la Ensenada, Restaurante El Bohio, etc. alguno de ellos con estrella michelín.



CONCURSO DE COCINA El cocinero catalán Antonio González García, del Restaurante El Bohio, de Rieus (Tolosa) se alía con el primer premio del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por Asotur y la Fundación Sorianas. El soriano César García Martínez, del restaurante, se topa con el accident. El presidente del jurado, Millán Muñoz, relató la "gran calidad" profesional de los participantes. Más...



NOVIEMBRE 2010

- El Jurado estuvo compuesto por Carlos de Pablo (Rte. Casa Vallecas), Francisco de Gregorio (Rte. Virrey Palafox), Millán Maroto y Juan Vicente Beneit, Médico profesor de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid.
- 8-11-2010 Conferencia sobre “La trufa en mi cocina” por Diego Guerrero, Chef del Club Allard (Madrid), galardonado con una estrella Michelin.



Difusión de la trufa

El programa 'La tierra de la trufa', promovido por Sorlactiva y Asohtur, ha culminado con un balance de éxito en la difusión del valor que encierra la provincia por su producción del hongo. Un potencial que va conociéndose gracias a estas iniciativas.

Lunes, 8 de noviembre de 2010 | Heraldo de Soria Soria es desde hoy la capital de la trufa con talleres y degustaciones

Diego Guerrero, chef distinguido con una estrella Michelin, ofrecerá esta tarde la primera conferencia

SORIA. La trufa está a guisa protagonista de esta semana. Carlos de Pablo, alcalde de Soria, y el Concejo Municipal de Jueves, Viernes y Sábado de la Trufa en Soria, entre algunas de las actividades programadas por la Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y Sorlactiva en la primera edición de la Semana de la Trufa. Conferencia inaugural del ciclo de actividades que se celebrará el día 8 de noviembre en el salón de actos del Ayuntamiento de Soria, a las 19.30 horas. La conferencia contará con la presencia de Diego Guerrero, chef del Club Allard (Madrid), galardonado con una estrella Michelin. La trufa se verá cocinar en directo por el chef, que también ofrecerá una degustación de platos elaborados con este ingrediente.

El ciclo de actividades que se celebrará en Soria durante la semana de la trufa, contará con la presencia de Diego Guerrero, chef del Club Allard (Madrid), galardonado con una estrella Michelin. La trufa se verá cocinar en directo por el chef, que también ofrecerá una degustación de platos elaborados con este ingrediente.

HERALDO

Soria Capital
Las actividades se celebrarán en el salón de actos del Ayuntamiento de Soria

Antonio Canales, del El Bicho, de Illescas, primer premio del 'Concurso Nacional de Cocina con Trufa'



El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

Guerrero dedicó el menú de los participantes a la trufa, que es la trufa de Soria. Asimismo, explicó en qué la trufa de Soria es un producto 'ya con calidad' entre los mejores europeos y más baratos. 'Es un producto que se produce en la zona de Soria y es de muy buena calidad', dijo.

El Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

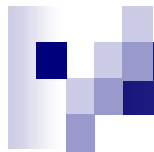
El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.

El jurado del Concurso Nacional de Cocina con Trufa, organizado por ASOHTUR (Asociación Sorianita de Hostelería y Turismo) y Sorlactiva, ha elegido a Antonio Canales, chef de El Bicho en Illescas, como el ganador del primer premio y del concurso de la trufa en Soria.



NOVIEMBRE 2010

Entrega de premios del I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes cocineros, primer premio valorado en 3.400 € para Restaurante El Bohío de Toledo y Accésit valorado en 1.700 € para el soriano Oscar García de Restaurante Baluarte y diplomas para todos los participantes



> GASTRONOMÍA Éxito del concurso de cocina con trufa

Gracias al éxito que ha tenido el I Concurso de Cocina con Trufa, Asohtur afianza su idea de fortalecer este certamen para elevarlo como un referente de la cocina con trufa además de hacerlo coincidir con la Semana Gastronómica de la Trufa de Soria.

Antonio Canales gana el concurso de cocina con trufa El soriano Óscar García consigue la segunda posición

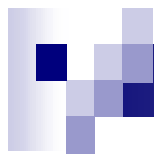
Soria. El cocinero catalán Antonio Canales, y el soriano Óscar García, del restaurante Baluarte, fueron los ganadores del primer concurso nacional de cocina con trufa, respectivamente para cocinarlos menores de 40 años. El jurador otorgó el premio de 3.400 euros a Canales por su creación de 'Halo de cerdo glaseado con engalia, manzana y trufa'.

El jurador otorgó el premio de 1.700 euros a García por su creación de 'Halo de cerdo glaseado con engalia, manzana y trufa'.



Canales con su plato ganador en el Concurso Nacional de Cocina con Trufa.

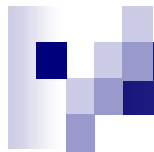




NOVIEMBRE 2010

- 8 al 14-11-2010 Semana de la Tapa de la Trufa, I Concurso Provincial de la Tapa de la Trufa 2010 con 31 participantes, 3 de la provincia. El establecimiento ganador, elegido mediante jurado, será galardonado con un premio de 1.500 € y para el público se sorteará un viaje a Praga.





NOVIEMBRE 2010

9-11-2010 Conferencias:

“Aspectos Nutricionales de la Trufa” por el Catedrático de Bioquímica de la Universidad Complutense de Madrid y Presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.

“Características organolépticas de la Trufa” por el Director del Centro para la Calidad de Alimentos de Soria.

10-11-2010 Conferencia sobre “Trufa y recolección” por el Presidente de la Asoc. De Truficultores de Soria y Vicepresidente de la Federación Nacional de Truficultores. Maridaje de vino (Bodegas Castillejo de Robledo) y trufa.



- ✍ 12-11-2010 Taller de cocina por el Maestro de Cocina de Castilla y León, Millán Maroto Cano y cata de trufas.
- ✍ 13-11-2010 Visita guiada con periodistas a plantación para caza de trufa con perros. Visita de cortesía de la Ministra de Cultura, Ángeles González Sinde.



La ministra Ángeles González-Sinde estuvo presente en la clausura del programa creado por Aspitur y Soractiva

Continued on page 10

Lumen, 15 de noviembre de 2001 // Mensaje de Susb

La idea es potenciar los hongos con semanas como la concluida ayer de 'La tierra de la trufa'

[illegible]

De hecho, el presidente de la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP) de la zona occidental del interior de una jornada de casa de visita no parece en absoluto. "El día más agradable para mí es cuando me quedo en casa", dice. "El trabajo me da un tipo de satisfacción, pero el trabajo de campo de la zona es muy duro". En la zona occidental del interior de una jornada de casa de visita no parece en absoluto. "El día más agradable para mí es cuando me quedo en casa", dice. "El trabajo me da un tipo de satisfacción, pero el trabajo de campo de la zona es muy duro".

Por su parte, el presidente de la Asociación Serbética, Alesandra Grcic, se sumó a una optimista pero reservada actitud que se refleja en la siguiente declaración: "La vida es una mezcla de trabajo y de ocio".

En la zona occidental del interior de una jornada de casa de visita no parece en absoluto. "El día más agradable para mí es cuando me quedo en casa", dice. "El trabajo me da un tipo de satisfacción, pero el trabajo de campo de la zona es muy duro".



Dignatarios del partido rojo brasileño.

[illegible][illegible]Salvador, 25 de septiembre de 2002. | Moneda@banco.com

Un taller a cargo del cocinero sociario Milán Maroty y una cita con cuatro variedades cerraron estas jornadas.

2004 de la "nación que" surge en la época del colonialismo. Este "nosotros" es "nacional" y, a la vez, "que" tiene que "operar", para el "movimiento" contra los Estados Unidos. En México, además, el verbo "surgir" es un verbo copulativo que se conjugaba "pronominalmente" a todos los sujetos. El verbo *que* del Diccionario de la Real Academia Española es un auxiliar que se conjuga con un auxiliar opuesto en una forma reflexiva en la que un sujeto gramatical se especifica de la siguiente

[illegible]

complicar" hacen que el país se encuentre en una situación de total impasse. "No sé si es que se está en el momento de un gran cambio o simplemente la crisis se sigue por otro lado", dice el ministro. Señala que en la actualidad se ha logrado un grupo de temas que se están tratando en la agenda. Uno de ellos es el tema de la deuda, la segunda es el tema que se refiere al sistema de pensiones y la tercera es el tema de la salud pública, también está el tema de la energía y el tema de la educación. La economía de los países de la región se está viendo afectada por el tema de la deuda, dice el ministro. Señala que el tema de la deuda es el más importante, pero que también se está tratando el tema de la energía y el tema de la educación. Señala que el tema de la energía es el más importante, pero que también se está tratando el tema de la educación y el tema de la salud pública.

de la Universidad de la Sorbona. Ginepro, el director de la Unión, también ha representado a sus colegas en la Asociación General de Estadística y Teoría Económica, el primer congreso de este tipo en Europa, que se celebró en la Sorbona.

La Comisión de la Verdad (cav) que se creó para investigar los hechos de la guerra civil, se reunió el 11 de mayo en la sede de la presidencia para discutir el primer informe que elaboró el 27 de febrero. El informe, que se entregó al presidente, fue el primer documento que se entregó al presidente. El informe, que se entregó al presidente, fue el primer documento que se entregó al presidente.

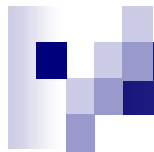
En la Argentina, los usos de la tecnología de la información en el sector público se han desarrollado en forma "fragmentada" coincidiendo con un interés por la modernización institucional que se inició en los años ochenta. Gracias a la gestión de paulatina para la promoción de la cultura de la información en Chile, la tecnología de la información se ha convertido en una herramienta de gestión para el sector público. En Chile, la tecnología de la información se ha convertido en una herramienta de gestión para el sector público. En Chile, la tecnología de la información se ha convertido en una herramienta de gestión para el sector público.

100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
0
10
20
30
40
50
60
70
80
90
100

| |
|------|
| 10 |
| 20 |
| 30 |
| 40 |
| 50 |
| 60 |
| 70 |
| 80 |
| 90 |
| 100 |
| 110 |
| 120 |
| 130 |
| 140 |
| 150 |
| 160 |
| 170 |
| 180 |
| 190 |
| 200 |
| 210 |
| 220 |
| 230 |
| 240 |
| 250 |
| 260 |
| 270 |
| 280 |
| 290 |
| 300 |
| 310 |
| 320 |
| 330 |
| 340 |
| 350 |
| 360 |
| 370 |
| 380 |
| 390 |
| 400 |
| 410 |
| 420 |
| 430 |
| 440 |
| 450 |
| 460 |
| 470 |
| 480 |
| 490 |
| 500 |
| 510 |
| 520 |
| 530 |
| 540 |
| 550 |
| 560 |
| 570 |
| 580 |
| 590 |
| 600 |
| 610 |
| 620 |
| 630 |
| 640 |
| 650 |
| 660 |
| 670 |
| 680 |
| 690 |
| 700 |
| 710 |
| 720 |
| 730 |
| 740 |
| 750 |
| 760 |
| 770 |
| 780 |
| 790 |
| 800 |
| 810 |
| 820 |
| 830 |
| 840 |
| 850 |
| 860 |
| 870 |
| 880 |
| 890 |
| 900 |
| 910 |
| 920 |
| 930 |
| 940 |
| 950 |
| 960 |
| 970 |
| 980 |
| 990 |
| 1000 |

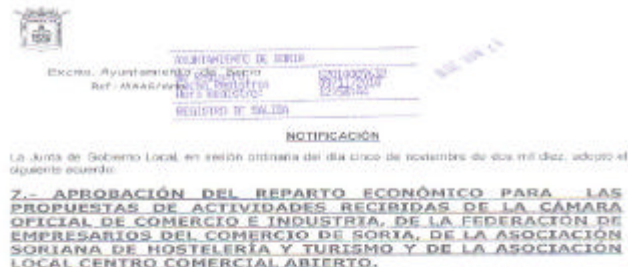
San Jose, California

El Consejo de Cultura de la provincia de Córdoba y la Fundación Córdoba 2015, con la asistencia de la por la costumbre en el. El director de la compañía de teatro de Córdoba, el teatro de la Fundación Córdoba 2015, con la asistencia de la por la costumbre en el. El director de la compañía de teatro de Córdoba, el teatro de la Fundación Córdoba 2015, con la asistencia de la por la costumbre en el.



NOVIEMBRE 2010

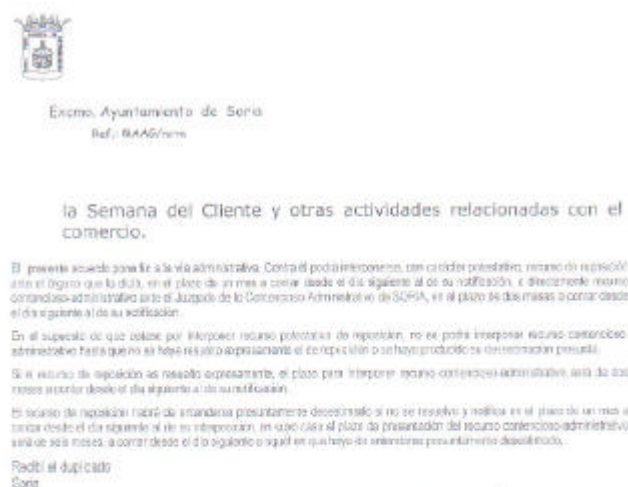
- 12-11-2010 Notificación Ayuntamiento aprobación reparto económico para 2010.
- 24-11-2010 comité ejecutivo de ASOHTUR. Situación licencias y horarios de los establecimientos y ordenanzas sobre drogodependencia y sobre terrazas y veladores.



Visto el Dictamen emitido por la Comisión Informativa de Empleo, Industria y Comercio de fecha 18 de octubre de 2010, relativo a las propuestas de actividades recibidas de la Cámara Oficial de Comercio e Industria, de la Federación de Empresarios del Comercio de Soria, de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo y de la Asociación Local Centro Comercial Abierto; la Junta de Gobierno Local, órgano competente de conformidad con la delegación de atribuciones efectuada por el Ilmo. Sr. Alcalde en fecha cuatro de julio de dos mil siete, por unanimidad, acuerda:

Aprobar el reparto económico del total de la partida presupuestaria de 30.000 € destinada a convenios de colaboración para actividades de apoyo al comercio del año 2010 detallado a continuación:

- Destinar 10.000 € al convenio de colaboración con la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) para colaborar en la Semana del Cliente, en la Semana de la Trufa y en otros actos de promoción.
- Destinar 10.000 € al convenio de colaboración con la Asociación Local de Empresas Centro Comercial Abierto (CCA) para actividades de dinamización comercial.
- Destinar 5.000 € al convenio de colaboración con la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Soria para desarrollar nuevas actividades dentro del proyecto "Sabores Soria".
- Destinar 5.000 € al convenio de colaboración con la Federación de Empresarios del Comercio de Soria (FEC-Soria) para apoyar



la Semana del Cliente y otras actividades relacionadas con el comercio.

El presente acuerdo pone fin a la vía administrativa. Contra el podrá interponerse, con carácter potestativo, recurso de reposición ante el órgano que lo dictó, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su notificación, o directamente recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso Administrativo de SORIA, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su notificación.

En el supuesto de que exista por interponer recurso potestativo de reposición, no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que no se haya resuelto el recurso de reposición o se haya producido su denegación presunta.

Si el recurso de reposición es resuelto expresamente, el plazo para interponer recurso contencioso-administrativo, será de dos meses a contar desde el día siguiente al de su notificación.

El recurso de reposición podrá ser interponido presuntamente desestimado si no se resuelve y notifica en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su interposición, en cuyo caso el plazo de presentación del recurso contencioso-administrativo será de seis meses a contar desde el día siguiente al de su interposición.

Recibí el duplicado
Soria,

Soria, 5 de noviembre de 2010
EL SECRETARIO GENERAL

Fco. Matías Andrés Aranda García

30.000€ para
convenios con
Asohtur, FEC,
Cámara y CCA

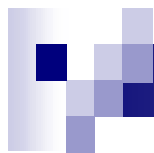
Soria
El Ayuntamiento de Soria ha aportado un total de 30.000 euros para los convenios de colaboración con la Agrupación de Hostelería de Soria (Asohtur), la Federación del Comercio (FEC-Soria), la Cámara de Comercio e Industria de Soria y al Centro Comercial Abierto para la realización de diferentes actividades, por decisión de la Junta de Gobierno local.

Además, el Consistorio ha aprobado sendas certificaciones de obra para las Ruinas de San Nicolás, cuya reforma estará finalizada durante las próximas semanas. La primera de las certificaciones asciende a 14.779 euros y la segunda a 17.465, para un total certificado de 226.000 euros. La empresa adjudicataria deberá certificar ahora obras por valor de 149.167 euros hasta completar unos trabajos que en muchas ocasiones «han sido artesanales, piedra a piedra», según destacó Rosa Romero. Las obras están «muy avanzadas» y finalizarán antes de que acabe el año.

NOVIEMBRE 2010

- ✍ 24-11-2010 Comité Ejecutivo: situación licencias y horarios de los establecimientos y ordenanzas sobre drogodependencia y sobre terrazas y veladores.
- ✍ 25-11-2010 Asistencia a INTUR. Asiste el Presidente.
- ✍ 26-11-2010 Rueda de Prensa para dar a conocer los establecimientos premiados del III Concurso de la Semana de la Tapa Micológica y sorteo del Crucero por el Adriático.





DICIEMBRE 2010

01-12-2010 Publicación promocional de “Trufeando Soria” en la revista de Iberia, Aladierno del mes de diciembre.

Entrega del premio al ganador del concurso fotográfico del Ayuntamiento de Soria a través de móvil “Me mueve Soria”. Una cena para dos personas gentileza del restaurante asociado mes de noviembre, Restaurante El Fogón del Salvador.

09-12-2010 Comisión Patronal de Turismo, asiste Ángel Mayo



Lunes, 6 de diciembre de 2010 | Heraldo de Soria



Noticias Municipales
Jesabel Asensio Calvo es la nueva ganadora del concurso MMS de fotografía con móvil



La ciudad soriana se ha llenado con un premio del mes de noviembre por su fotografía. Jezabel Asensio Calvo, formada en el momento de la fotografía, ha recibido un total de 23 fotografías, entre ellas, 15 han sido de la zona de la Alameda de Cervantes.

Jesabel Asensio Calvo, de 30 años, ha logrado la mayoría de los votos del jurado gracias a su fotografía 'Arullida observadora', una instantánea tomada en la Alameda de Cervantes en la que se puede apreciar una pequeña arullida al fondo de un mano de hojas secas de color ocre. Curiosamente, otra de las fotografías realizadas por la ganadora del mes de noviembre, que lleva por título 'Bancos serpenteantes', ha sido la segunda más votada por el jurado de entre las 39 que concursaban con el tema 'Naturaleza urbana'. **Heraldo.**

Comunicación de las fotografías realizadas por la ganadora del mes de noviembre, por el Ayuntamiento de Soria, a través de la página web del Ayuntamiento de Soria, en el apartado dedicado al concurso MMS, dentro del mes de Turismo. También pueden verse las fotografías seleccionadas en el enlace MMS de diciembre, dentro de la página web del Ayuntamiento de Soria.

Además de la cena para dos personas por gentileza del restaurante 'El Fogón del Salvador', la ganadora ha recibido un diploma acreditando su primer premio y la placa, como el resto de los ganadores mensuales. Así mismo, se le entregó un total de 12 instantáneas que entraron al gran premio, así como la decisión de los jurados, con un total de 39 fotografías para dos personas en el mes de la Fotografía.

Tanto la fotografía ganadora como la galería de las que han participado en el concurso se encuentran disponibles en la página web del Ayuntamiento de Soria, en el apartado dedicado al concurso MMS, dentro del mes de Turismo. También pueden verse las fotografías seleccionadas en el enlace MMS de diciembre, dentro de la página web del Ayuntamiento de Soria.

Jesabel Asensio gana el concurso de MMS de noviembre

La ganadora del concurso 'MMS, Me Mueve Soria' de fotografía con móvil, que organiza mensualmente el Ayuntamiento a través de la Concejalía de Empleo, Comercio, Industria y Turismo, recibió ayer su premio de manos de la Concejalía, Teresa Valdenebro, y de Montse Contreras, propietaria del restaurante El Fogón del Salvador, establecimiento en el que podrá disfrutar de su cena para dos personas. Jezabel Asensio Calvo, de 30 años, ha logrado la mayoría de los votos del jurado gracias a su fotografía 'Arullida observadora', una instantánea tomada en la Alameda de Cervantes en la que se puede apreciar una pequeña arullida al fondo de un mano de hojas secas de color ocre. Curiosamente, otra de las fotografías realizadas por la ganadora del mes de noviembre, que lleva por título 'Bancos serpenteantes', ha sido la segunda más votada por el jurado de entre las 39 que concursaban con el tema 'Naturaleza urbana'. **Heraldo.**



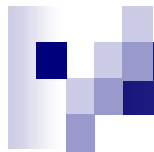
DIARIO DE SORIA, LUNES 6 DE DICIEMBRE DE 2010

Jesabel Asensio, ganadora del MMS del mes de noviembre

Jesabel Asensio Calvo es la nueva ganadora del concurso MMS de fotografía con móvil. La joven soriana se ha hecho con el premio del mes de noviembre por su fotografía 'Arullida observadora', tomada en la Alameda de Cervantes. El tema de este mes, 'Naturaleza urbana', ha recibido un total de 45 fotografías, aunque sólo 39 han pasado a la fase de concurso por cumplir con las bases. La ganadora del concurso MMS, Me Mueve Soria de fotografía con móvil, que organiza mensualmente el Ayuntamiento de Soria, a través de la Concejalía de Empleo, Comercio, Industria y Turismo, recibió ayer su premio de manos de la Concejalía, Teresa Valdenebro, y de Montse Contreras, propietaria del restaurante 'El Fogón del Salvador', establecimiento en el que podrá disfrutar de su cena para dos personas.



Jesabel Asensio Calvo, de 30 años, ha logrado la mayoría de los votos del jurado gracias a su fotografía 'Arullida observadora', una instantánea tomada en la Alameda de Cervantes en la que se puede apreciar una pequeña arullida al fondo de un mano de hojas secas de color ocre. Curiosamente, otra de las fotografías realizadas por la ganadora del mes de noviembre, que lleva por título 'Bancos serpenteantes', ha sido la segunda más votada por el jurado de entre las 39 que concursaban.

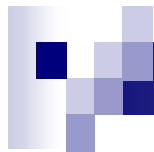


DICIEMBRE 2010

✍ 10-12-2010 Tras varias gestiones realizadas con el Ayuntamiento y de empresa encargada de la realización de las obras del Mercado de Abastos de la C/ Vicente Tutor, se registra carta dirigida al Alcalde en referencia a las quejas recibidas por el retraso en dichas obras. Igualmente se registra escrito por quejas recibidas del establecimiento hostelero Pub La Buhardilla, solicitando revisen si se encuentra al corriente de las correspondientes licencias administrativas.

✍ 15-12-2010 Contratación de Victor Sánchez como responsable de comunicación de ASOHTUR





DICIEMBRE 2010

✍ 15-12-2010 Colaboración en el Foro Transnacional de Soria “Soria Mediterránea” organizado por la Fundación Científica de Caja Rural ofreciendo la cena de clausura, a representantes de Grecia, Italia, Marruecos y España, con un menú elaborado con tapas micológicas y mediterráneas por establecimientos participantes en las ediciones de la semana de la tapa, como son: Restaurante Iruña Plaza, Cafetería Tauro, CTR Los Villares, Restaurante La Chistera, Hotel Alfonso VIII y Restaurante El Bosque con el cardo rojo de Agreda. Se confecciona la siguiente carta de menú.



Impresión especial

Empezamos con:

Ensalada de cardo rojo de Agreda
de Restaurante El Bosque (Agreda)

Continuamos con:

Crema de hongos con crujiente de jamón de puto
de Restaurante Iruña Plaza

Cepichas de otoño:

Escondidos refritos con mango trufado
de CTR Los Villares (Los Villares de Soria)

**Rape refrito de setas, setas de chentarra y verduritas
en aceite de sésame**
de Restaurante La Chistera

Terminamos con:

Brocheta de frutos con cacao negro caliente
de Hotel Alfonso VIII

Acompañamos con:

Silvestris Crianza
de Bodega Cellería de Roberto

Aguas y refrescos

Viernes, 17 de diciembre de 2010 | Heraldo de Soria



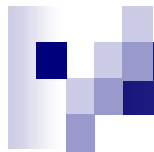
mas más reconoci-
"A un olmo seco",
o de los casos, para
a la adaptación de
arbitrio uno de los
reglamentos ha re-
pulsando, la trans-
locución "orientación
orientación letra ma-
"A un olmo seco",
o de los casos, para
a la adaptación de
arbitrio uno de los
reglamentos ha re-
pulsando, la trans-
locución "orientación
orientación letra ma-

El Procurador del Común recibe dos nuevas quejas

SORIA. La mesa del Procurador del Común, Nuria Rojas, que ayer se celebró en la Diputación Provincial, recibió dos nuevas quejas que elevan a 54 el total del año pasado el ejercicio se cerró con 63 quejas. Una de ellas, en materia educativa, es de un particular que solicitó el programa de diversificación curricular para su hijo pero no ha sido admitido. La otra queja, de otro particular que se queja de la falta de información en torno a la solicitud de licencia ambiental para una nave ganadera en Borchobrada Colindres.

Buen sabor en la clausura del Foro "Soria Mediterránea"

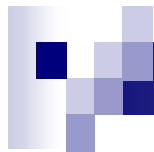
SORIA. Una cena de tapas elaboradas según los principios de la dieta mediterránea puso el broche final al Foro Transnacional "Soria Mediterránea". El conde del Campo Amador, Naranjo acogió esta cena en la que tomaron parte alrededor de 30 personas. Los cocineros del Restaurante El Bosque (Agreda), Iruña Plaza, Cafetería Tauro, Centro de Turismo Rural Los Villares, La Chistera y Hotel Alfonso VIII (Soria) ofrecieron el menú.



DICIEMBRE 2010

- ✍ 21-12-2010 Reunión Comité Ejecutivo, asuntos a tratar: actuaciones realizadas en 2010, actuaciones a realizar en 2011, formación, Ley antitabaco, elecciones de ASOHTUR.
- ✍ 21-12-2010 Cena de Navidad Comité Ejecutivo de ASOHTUR
- ✍ 23-12-2010 Reunión con representantes de la Sección de Interior de la Delegación Territorial de Soria para tratar la normativa de horarios, licencias y su aplicación.





DICIEMBRE 2010

23-12-2010 Rueda de Prensa para dar a conocer el establecimiento ganador de la Semana de la Tapa de la Trufa, cuyo premio está valorado en 1.500 € y el ganador del viaje a Praga.



La mejor tapa de trufa sale de la Chistera

Los 31 bares y restaurantes sirvieron 55.000 platos durante la semana gastronómica. Los organizadores trasladarán la próxima edición de noviembre a marzo.

UNA MANCHA de trufa en la Chistera, de la región de La Rioja, es el primer premio de la Semana de la Tapa de la Trufa, cuyo premio está valorado en 1.500 € y el ganador del viaje a Praga. Los organizadores trasladarán la próxima edición de noviembre a marzo.

El concurso de la Chistera de la Tapa de la Trufa, que se celebró los días 14 y 15 de noviembre, tuvo lugar en el stand del Ministerio en Ffuer, en la zona de la Chistera, de la región de La Rioja, y tuvo como objetivo promover la trufa y la gastronomía de la zona.

El concurso de la Chistera de la Tapa de la Trufa, que se celebró los días 14 y 15 de noviembre, tuvo lugar en el stand del Ministerio en Ffuer, en la zona de la Chistera, de la región de La Rioja, y tuvo como objetivo promover la trufa y la gastronomía de la zona.

En el stand del Ministerio en Ffuer

El concurso de la Chistera de la Tapa de la Trufa, que se celebró los días 14 y 15 de noviembre, tuvo lugar en el stand del Ministerio en Ffuer, en la zona de la Chistera, de la región de La Rioja, y tuvo como objetivo promover la trufa y la gastronomía de la zona.

El concurso de la Chistera de la Tapa de la Trufa, que se celebró los días 14 y 15 de noviembre, tuvo lugar en el stand del Ministerio en Ffuer, en la zona de la Chistera, de la región de La Rioja, y tuvo como objetivo promover la trufa y la gastronomía de la zona.



Viernes, 24 de diciembre de 2010 | Heraldo de Soria

La Chistera gana la primera edición de la Semana de la Trufa

Un bar de la zona de la Chistera, rebautizado en homenaje a la trufa, ganó el primer premio de la Semana de la Trufa.

El concurso de la Chistera de la Tapa de la Trufa, que se celebró los días 14 y 15 de noviembre, tuvo lugar en el stand del Ministerio en Ffuer, en la zona de la Chistera, de la región de La Rioja, y tuvo como objetivo promover la trufa y la gastronomía de la zona.



En el stand, el primer premio de la Semana de la Trufa.

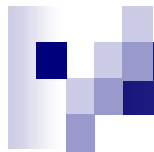
El concurso de la Chistera de la Tapa de la Trufa, que se celebró los días 14 y 15 de noviembre, tuvo lugar en el stand del Ministerio en Ffuer, en la zona de la Chistera, de la región de La Rioja, y tuvo como objetivo promover la trufa y la gastronomía de la zona.



✍ 23-12-2010 Nota de prensa sobre la valoración de la Ley antitabaco por parte de ASOHTUR.



HERALDING



DICIEMBRE 2010

- ✍ 23-12-2010 Nota de prensa anunciadora del concierto que tendrá lugar en el Teatro de la Zarzuela de Madrid el próximo 22 de enero a cargo de la JOSS y la mezzosoprano Ana María Ramos.



Soria, 23 de diciembre de 2010

NOTA DE PRENSA

“ASOHTUR patrocina el debut de la JOSS en el Teatro de la Zarzuela de Madrid”

- Las entradas pueden adquirirse a través de Internet en la página web www.servicioba.com
- La Agrupación de Hostelería pondrá a disposición un servicio de autobuses para los sorianos que quieran asistir a la velada musical

ASOHTUR (Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo) patrocina la presentación en el Teatro de la Zarzuela de Madrid de la JOSS (Joven Orquesta Sinfónica de Soria) el próximo 22 de enero a las 20:00 horas. Bajo la dirección de la batuta del director Vicent Alberola y con la participación de la contralto soriana Ana María Ramos como voz solista, la formación soriana interpretará un repertorio de obras de Gustav Mahler.

La Sinfonía nº 1 en re mayor ‘Titán’ y Das lied von der erde (La Canción de la Tierra) - Der Abschied (La Despedida) son las dos piezas que forman el programa de esta velada que acoge el espectacular aforo del teatro madrileño, con una capacidad de más de 1.200 espectadores. La actuación en el Teatro de la Zarzuela, uno de los auditorios más prestigiosos de música clásica, representa uno de los hitos más importantes en la historia de la JOSS.

Con la colaboración de Caja Rural, Ayuntamiento de Soria y Patronato Provincial de Turismo de Soria, ASOHTUR organiza un concierto que se encuadrará en las fechas con la celebración en el recinto ferial de Madrid de FITUR (Feria Internacional de Turismo), que desarrolla su 31.ª edición del 19 al 23 de enero de 2011. Los hosteleros sorianos patrocinan este evento cultural dentro de su filosofía de apoyo a actividades o eventos que contribuyan a promocionar la imagen de Soria más allá de las fronteras de la provincia.

Las localidades para este concierto se pueden adquirir a través de varios canales: en las propias taquillas del Teatro de la Zarzuela; en la Red de Teatros del INAEM (Instituto Nacional de la Artes Escénicas y de la Música) dentro de los horarios habituales de cada sala; mediante el sistema de venta telefónica llamando al número 902.332.211 (entre las 08:00 y las 00:00 horas) y a través de Internet en la página www.servicioba.com.

Con el fin de facilitar el desplazamiento de los sorianos que deseen asistir al debut de la JOSS en el Teatro de la Zarzuela, ASOHTUR pondrá a disposición de los interesados autobuses para viajar a Madrid. La comercializadora Soria y Turismo se ocupará de la gestión de este servicio. Las personas interesadas en contratar este viaje pueden efectuar su reserva llamando al teléfono de reservas de Soria y Turismo 975.222.223. Además, Soria y Turismo también proporciona la reserva de alojamiento para aquellas personas que deseen pasar el fin de semana en Madrid.

Para más información: Carmen Fojas - Tfn: 975 233 222 - E-mail: carfoja@foes.es

© 2010 Soria y Turismo. S. P. A. - 41001 Soria - Tfn: 975 233 222 - Fax: 975 233 223
info@soria.es - www.soria.es

JOVEN ORQUESTA SINFÓNICA DE SORIA



La Joven Orquesta Sinfónica de Soria surgió en febrero de 2003, a partir de la iniciativa de un grupo de madres y padres de alumnos del Conservatorio de Soria. Está gestionada por la Asociación Cultural Joven Orquesta de Soria, **declarada de Interés Público**, que ofrece cobertura y respaldo para su funcionamiento. Está integrada en la Asociación Española de Jóvenes Orquestas (AEJO).

Son Presidentes de Honor de la formación musical los Duques de Soria, S.A.R. D^a Margarita de Borbón y el Excelentísimo Sr. Don Carlos Zurita.

El proyecto pedagógico tiene como objetivo la formación humana integral y la experiencia orquestal de sus jóvenes componentes contribuyendo al fomento de la música como valor de enriquecimiento y mejora de nuestra sociedad.

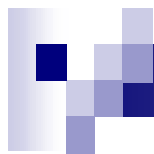
Desde el año 2007 **Vicente Alberola Ferrando** es su director titular. Bajo su batuta se ha llevado a cabo la actividad artística desde que se hiciera cargo, tanto con la Orquesta Sinfónica como con Grupos de Cámara. Está compuesta por aproximadamente 90 músicos, existiendo además varios grupos de Cámara de número más reducido. Las edades de sus componentes están comprendidas entre los 13 y 23 años.

En los siete años de intenso trabajo, la **J.O.S.S.** ha ofrecido en torno a **100 conciertos**, con diversos programas, entre los que destacan obras de Schubert, Dvorak, Bach, Mozart, Sibelius, Albinoni, Beethoven, Weber y Mahler otros conocidos compositores. Se ha actuado en salas de Soria, Zaragoza, Madrid, Santander, Luxemburgo, etc.

En los dos últimos años se ha realizado un trabajo intenso en el que destaca la participación en la Expo de Zaragoza, las diferentes Ediciones del Otoño Musical Soriano, Palau de la Música de Valencia, la Catedral de Santander y en Madrid en la Capilla de El Pardo.

FORMACIÓN

ASOHTUR 2010



FORMACIÓN 2010

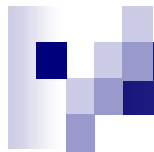
✍ Plan de Formación Convenio Estatal de CEHAT 2010.

✍ Cantidad asignada 80.000,00 €

✍ Cantidad ejecutada 79.357,49 €

ACCIONES FORMATIVAS 2010 - 2011

| Denominación | Horas | Modalidad | Alumnos | F inicio | F fin |
|----------------------------------|---------|-----------|---------|------------|------------|
| Presentación de vinos y bebidas | 30 | P | 11 | 07/07/2010 | 22/07/2010 |
| Control de alimentos | 64 | D | 9 | 05/07/2010 | 22/09/2010 |
| Nutrición y dietética | 125 | D | 10 | 07/06/2010 | 27/09/2010 |
| Manipulador de alimentos (Soria) | 30 | D | 27 | 07/09/2010 | 28/09/2010 |
| Tapas, pinchos y canapés | 45 | P | 13 | 20/09/2010 | 15/10/2010 |
| Gestión de turismo rural | 60 | D | 12 | 27/09/2010 | 29/10/2010 |
| Inglés básico | 30P+80D | M | 8 | 30/09/2010 | 29/11/2010 |
| Recepción y atención al cliente | 270 | T | 4 | 10/09/2010 | 30/11/2010 |
| Técnico básico en PRL | 270 | D | 14 | 13/09/2010 | 30/11/2010 |
| Informática para hostelería | 20 | P | 14 | 29/11/2010 | 21/12/2010 |
| Tapas, pinchos y canapés | 45,00 | P | 7 | 17/01/2011 | 09/02/2011 |
| Nutrición y dietética | 125,00 | D | 7 | 20/01/2011 | 28/02/2011 |
| Cocina creativa | 40,00 | P | 22 | 24/01/2011 | 16/02/2011 |



FORMACIÓN 2010

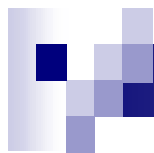
- ✍ Plan de Formación de FEHR 2010. Asignación ASOHTUR a través de la Federación Regional.

✍ Cantidad solicitada 12.006,00 €

✍ Cantidad ejecutada 8.356,88 €

ACCIONES FORMATIVAS 2010 - 2011

| Denominación | Total horas | Modalidad | Alumnos | F inicio | F fin |
|--|------------------|-----------|---------|------------|------------|
| PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SEC HOSTELERIA | 50 (10 p + 40 d) | Mixto | 8 | 10/01/2011 | 28/01/2011 |
| EL VINO, SU CONSERVACIÓN Y CATA | 80 (20 p + 60 d) | Mixto | 12 | 29/11/2010 | 20/01/2011 |



FORMACIÓN 2010



Foto: Noticias - Gira ocho del Curso de Enología en Hostelería de Soria

Página 2

Gran éxito del Curso de Enología en Hostelería de Soria

29 de Julio de 2010 | Por Carmen Fortes

Con gran éxito y de modo muy satisfactorio para los alumnos participantes, ha sido clausurado en El Burgo de Osma el Curso de Enología y Cita de Viñas organizado por la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). El curso de 30 horas, que ha combinado formación teórica y práctica, comenzó el pasado 1 de junio y se ha celebrado en los instalaciones del Hotel Central Burgo de Osma, siempre a las dos personas de la Bodega Cívica de Burgo de Osma.

Los 12 alumnos participantes, de la mano de Roberto Contreras, Director General de Bodega Cívica de Burgo de Osma y promotor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la cata de vinos, pasando a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos.

Esta iniciativa formativa que se celebró en el día de hoy, forma parte del Plan de Formación 2010 de la Agrupación, que ofrece un amplio y variado programa de cursos de carácter especializado para el sector hostelero. Así como también han realizado otros cursos e iniciativas como el Curso de Natación y Deportes o el Curso de Control de Alimentos.

Ya en el mes de septiembre están preparando varias acciones formativas bajo la modalidad a distancia, sobre Formación de Empezados Laborales y Manipulación de Alimentos, e igualmente como el Curso de Tapas, Puentes y Canchales o el Curso de Cocina Creativa.

Asimismo y fruto de su gestión por la formación sectorial, no sólo en la capital sino en todo el territorio, ASOHTUR ha organizado en el curso de Tapas, Puentes y Canchales, que se celebrará en el mes de septiembre en la localidad sorianas de El Burgo de Osma.

Redacción: Soria - 29 de Julio de 2010

Curso de Enología en las instalaciones de la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo en El Burgo de Osma.

EL BURGO Y RIBERA



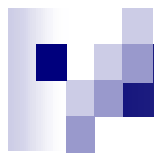
Recetas en miniatura

15 alumnos aprenden durante 45 horas a elaborar tapas con los chefs de Soria

El curso de cocina en miniatura, que se celebró en las instalaciones de la Agrupación Sorianas de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) en El Burgo de Osma, comenzó el pasado 1 de junio y se ha celebrado en los instalaciones del Hotel Central Burgo de Osma, siempre a las dos personas de la Bodega Cívica de Burgo de Osma. Los 15 alumnos participantes, de la mano de Roberto Contreras, Director General de Bodega Cívica de Burgo de Osma y promotor de dicho curso, han podido conocer la técnica y el arte de la elaboración de tapas, pasando a prueba todos sus sentidos y degustando a través de la vista, el olfato y el gusto todo tipo de caldos. Esta iniciativa formativa que se celebró en el día de hoy, forma parte del Plan de Formación 2010 de la Agrupación, que ofrece un amplio y variado programa de cursos de carácter especializado para el sector hostelero. Así como también han realizado otros cursos e iniciativas como el Curso de Natación y Deportes o el Curso de Control de Alimentos. Ya en el mes de septiembre están preparando varias acciones formativas bajo la modalidad a distancia, sobre Formación de Empezados Laborales y Manipulación de Alimentos, e igualmente como el Curso de Tapas, Puentes y Canchales o el Curso de Cocina Creativa. Asimismo y fruto de su gestión por la formación sectorial, no sólo en la capital sino en todo el territorio, ASOHTUR ha organizado en el curso de Tapas, Puentes y Canchales, que se celebrará en el mes de septiembre en la localidad sorianas de El Burgo de Osma.

RESUMEN DE ACCIONES

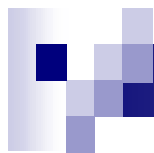
ASOHTUR 2010



ACCIONES AGRUPACIÓN

AGRUPACION SORIANA DE HOSTELERIA Y TURISMO

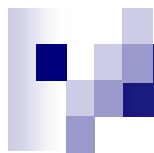
| CIRCULARES | FECHA | NUM |
|---|----------|-----|
| Feria Trufa de Abejar, organización de jornadas gastronómicas | 11-01-10 | 1 |
| Ampliación horarios Carnaval | 03-02-10 | 2 |
| Servicios y Suministro Vinos Españoles y Cena de Gala "Fiestas de San Juan 2010" y otros | 04-03-10 | 3 |
| Ley del ruido, Plan FuturE, acuerdo colaboración FEHR con BBVA | 22-03-10 | 4 |
| Ampliación horarios Semana Santa, XIII Congreso Nacional de Hostelería de FEHR, Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles | 22-03-10 | 5 |
| Tablas salariales 2010 Agencias de Viaje | 23-03-10 | 6 |
| Horarios Ermita San Saturio | 29-03-10 | 7 |
| Tablas salariales 2010 Industrias de Hostelería de la provincial de Soria | 15-04-10 | 8 |
| BOP Tablas salariales 2010 Industrias de Hostelería de la provincia de Soria | 27-04-10 | 9 |
| Asuntos varios: rehabilitación y explotación de CTR en Cidones, Celebración de partidas de juego del póquer - regulación e infracción. | 28-04-10 | 10 |
| Licitación explotación bar de la piscina del P.P. de la Juventud | 03-05-10 | 11 |
| Nota aclaratoria sobre licitación: rehabilitación y explotación de CTR en Cidones | 05-05-10 | 12 |
| Fraude a la Seguridad Social, altas de trabajadores | 05-05-10 | 13 |
| Asuntos varios: Licitación servicios restauración en Navaleno, celebración partidas y torneos de juego del póquer, plan formación ITH | 17-05-10 | 14 |
| Ampliación horario Fiestas de San Juan 2010 y verbenas tradicionales | 17-05-10 | 15 |
| Plan de Formación 2010 | 28-05-10 | 16 |
| Horario de espectáculos públicos y actividades recreativas | 02-06-10 | 17 |
| Financiación directa ICO | 03-06-10 | 18 |
| Licitación servicios bar Circulo Amistad Numancia | 17-06-10 | 19 |
| Acuerdo entre Asohtur y Sainz & Gourmet, listado de productos | 06-07-10 | 20 |
| Asuntos varios: AGEDI/AIE - Acuerdos asamblea general 16 de junio | 06-07-10 | 21 |
| Programa turismo y seguridad verano 2010 | 12-07-10 | 22 |
| Convenio entre Aisge y Cehat | 14-07-10 | 23 |
| Asuntos varios: Fraude SS, Central de Riesgos y Morosidad, Denegación crédito ICO, Venta casa Valdeavellano, Sta. Marta | 20-07-10 | 24 |
| Programa actos Santa Marta | 23-07-10 | 25 |
| Horario de espectáculos públicos y actividades recreativas - envío carteles | 11-08-10 | 26 |
| Convocatoria reunión promoción trufa en Mercado S Miguel de Madrid | 26-08-10 | 27 |
| Asuntos varios: Nueva orden de horarios, compulsu licencia municipal; Orden sanitaria, comidas testigo; Zona fútbol; Campeonato oficial de cocineros de C y L | 30-08-10 | 28 |
| Ampliación horarios Fiestas de San Saturio 2010 | 07-09-10 | 29 |
| VI Concurso Nacional de4 Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid | 08-09-10 | 30 |
| Semana de la Tapa Micológica 2010 | 23-09-10 | 31 |
| I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes Cocineros, I Semana de la Tapa de la Trufa, Lotería de Navidad | 26-10-10 | 32 |



ACCIONES AGRUPACIÓN

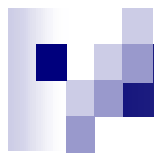
| | | |
|---|----------|----|
| Programa Actividades Semana Gastronómica de la Trufa en Soria | 04-11-10 | 33 |
| IV Acuerdo Laboral Estatal sector Hostelería | 11-11-10 | 34 |
| Ampliación horarios Puente Constitución y Campaña Navidad y Jornada Ley del Ruido | 18-11-10 | 35 |
| Asuntos varios: Ley Antitabaco, Ordenanza Drogodependencia y Derecho de Admisión | 28-12-10 | 36 |
| Convenio Colectivo Hostelería | 28-12-10 | 37 |

| SMS SOCIOS | FECHA | NUM |
|--|----------|-----|
| Se informa y solicitan folletos publicitarios para enviar a la Feria de Turismo de Valencia del 26 al 28 de febrero | 18-02-10 | 1 |
| Recordatorio jornada informativa sobre la prevención de alcohol | 10-03-10 | 2 |
| Recordatorio Comité Ejecutivo | 15-03-10 | 3 |
| Recordatorio Comité Ejecutivo | 21-04-10 | 4 |
| Convocatoria Comité Ejecutivo: Alegaciones ordenanza drogodependencia | 30-04-10 | 5 |
| Recordatorio Comité Ejecutivo | 03-05-10 | 6 |
| Recordatorio Comité Ejecutivo | 28-05-10 | 7 |
| Recordatorio Comité Ejecutivo | 31-05-10 | 8 |
| Recordatorio Asamblea General | 15-06-10 | 9 |
| Recordatorio reunión borrador Ordenanza de Terrazas | 03-09-10 | 10 |
| Recordatorio reunión con Concejala de Industria, Turismo y Comercio presentación alegaciones borrador Ordenanza de Terrazas | 06-09-10 | 11 |
| Anulación reunión con Concejala de Industria, Turismo y Comercio | 06-09-10 | 12 |
| Recordatorio reunión con Concejala de Industria, Turismo y Comercio presentación alegaciones borrador Ordenanza de Terrazas | 07-09-10 | 13 |
| Convocatoria reunión establecimientos de restauración asistencia a Mercado San Miguel de Madrid, promoción trufa | 10-09-10 | 14 |
| Información fallecimiento Domingo Heras, acto homenaje, capilla ardiente y funeral | 13-09-10 | 15 |
| Convocatoria reunión mesa de trabajo de eventos: semana de la tapa micológica | 15-09-10 | 16 |
| Convocatoria reunión socios: semana de la tapa micológica | 16-09-10 | 17 |
| Recordatorio socios: reunión semana de la tapa micológica | 20-09-10 | 18 |
| Se informa al Comité Ejecutivo de la rueda de prensa a celebrar en Cafetería Tauro de la presentación de la Semana de la Tapa Micológica | 14-10-10 | 19 |
| Se informa la Comité Ejecutivo de la invitación por parte de la Dirección Gral. de Turismo a la inauguración de Soria Gastronómica | 15-10-10 | 20 |
| Convocatoria reunión urgente de la mesa de trabajo, asunto: semana tapa micológica | 21-10-10 | 21 |
| Se informa a los socios del I Concurso Nacional de Cocina con Trufa a fin de que participen en el mismo | 25-10-10 | 22 |
| Convocatoria reunión establecimientos participantes en la presentación del proyecto promocional de la trufa en Mercado de San Miguel de Madrid | 25-10-10 | 23 |
| Se informa a los socios de la puesta en marcha de la Semana de la Tapa de la Trufa para su participación en la misma | 27-10-10 | 24 |



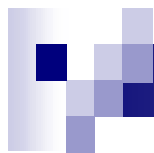
ACCIONES AGRUPACIÓN

| | | |
|---|--------------|------------|
| Se solicita a los participantes de la Semana de la Tapa de la Trufa elaboren la tapa para ser fotografiada | 29-10-10 | 25 |
| Convocatoria reunión mesa de trabajo de eventos: semana de la tapa de la trufa | 02-11-10 | 26 |
| Convocatoria reunión establecimientos participantes en la semana de la tapa de la trufa, asunto: precio venta de la tapa y explicación de las bases | 03-11-10 | 27 |
| Se informa a los establecimientos participantes en la semana de la tapa de la trufa el precio de venta de la tapa conforme a la decisión adoptada en reunión | 05-11-10 | 28 |
| Comunicado a cocineros participantes en el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa de las indicaciones enviadas por e-mail sobre el lugar y horario de encuentro para dar comienzo del concurso | 05-11-10 | 29 |
| Se informa al Comité Ejecutivo de la visita con peridistas a instalaciones truferas con demostración de caza de trufa con perros para su asistencia | 10-11-10 | 30 |
| Se informa a los socios de la posibilidad de envío de folletos a Intur a través del Patronato Provincial de Turismo | 19-11-10 | 31 |
| Convocatoria Comité Ejecutivo | 19-11-10 | 32 |
| Se informa a los socios de la disponibilidad de invitaciones para acudir a la feria de Intur | 22-11-10 | 33 |
| Se recuerda a los socios la celebración de la jornada sobre la ley del ruido organizada por Foes | 23-11-10 | 34 |
| Se informa a los participantes en la semana de la tapa micológica de la rueda de prensa a realizar para dar a conocer los establecimientos ganadores y sortear el crucero por el Adriático | 25-11-10 | 35 |
| Se recuerda al Comité Ejecutivo de la rueda de prensa para dar a conocer los ganadores de la semana de la tapa micológica y sorteo del crucero | 26-11-10 | 36 |
| Se recuerda a los establecimientos participantes de la rueda de prensa para dar a conocer los ganadores de la semana de la tapa micológica y sorteo del crucero | 26-11-10 | 37 |
| Se informa al Comité Ejecutivo del aplazamiento de la reunión prevista para el 14 de diciembre | 09-12-10 | 38 |
| Se informa al Comité Ejecutivo de la reunión a mantener con el representante de la Sección de Interior de la Delegación Territorial de Soria para tratar la normativa de horarios y licencias de establecimientos de hostelería | 21-12-10 | 39 |
| Se recuerda al Comité Ejecutivo la reunión a mantener con el representante de la Sección de Interior de la Delegación Territorial de Soria para tratar la normativa de horarios y licencias de establecimientos de hostelería | 22-12-10 | 40 |
| ASAMBLEA GENERAL | FECHA | NUM |
| Asamblea General Ordinaria: Ratificación nuevos cargos, aprobación cuentas ejercicios 2008 y 2009 y aplicación del resultado, revisión cuota ordinaria, cuota extraordinaria destinada a cubrir el 2º desembolso de la participación de la Agrupación en el capital social de Soria y Turismo y asuntos varios. | 16-06-10 | 1 |



ACCIONES AGRUPACIÓN

| COMITÉ EJECUTIVO DE LA AGRUPACIÓN | FECHA | NUM |
|---|-----------|-----|
| Comité Ejecutivo: propuesta de incremento de cuotas, acciones Ley del Ruido, plan de formación, renovación cargos vacantes y no participativos de la Junta Directiva, plan de acciones 2010. | 16-03-10 | 1 |
| Comité Ejecutivo: Fed. Regional, Ley del ruido CyL, Horarios, celebración Asamblea Gral, elección proveedor vino español Foes, asuntos varios | 22-04-10 | 2 |
| Comité Ejecutivo: Ordenanza drogodependencia Ayuntamiento, alegaciones | 03-05-10 | 3 |
| Comité Ejecutivo: Formulación cuentas anuales ejercicios 2008 y 2009, propuesta de aplicación del resultado, fecha Asamblea General, ordenanza drogodependencias, orden de horarios de Castilla y León, ley del ruido, evento "Forever Young" organizado por Soria y Turismo, revista ASOHTUR, planing acciones agrupación, altas y bajas y asuntos varios | 31-05-10 | 4 |
| Comité Ejecutivo para estudio del borrador de la Ordenanza de Terrazas | 03-09-10 | 5 |
| Reunión de la mesa de eventos: programación de la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010. | 16-09-10 | 6 |
| Reunión de la mesa de eventos: organización de la semana de la Tapa Micológica | 20-09-10 | 7 |
| Reunión de la mesa de eventos para la organización de la Semana de la Tapa de la Trufa | 02-11-10 | 8 |
| Comité Ejecutivo: situación licencias y horarios de los establecimientos y ordenanzas sobre drogodependencia y sobre terrazas y veladores. | 24-11-10 | 9 |
| Comité Ejecutivo: actuaciones realizadas en 2010, actuaciones a realizar en 2011, formación, ley antitabaco, elecciones de la Agrupación | 21-12-10 | 10 |
| FEDERACIÓN CASTELLANOLEONESA DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA | FECHA | NUM |
| Junta Directiva celebrada en León, asistencia de Ángel Mayor | 24-02-10 | 1 |
| Reunión de Secretarios provinciales de las Asociaciones que componen la Federación Castellano Leonesa de Hostelería. Valoración de la Situación de la Federación Regional y Ley del Ruido. | 14-04-10 | 2 |
| Reunión Presidentes de Agrupaciones de Hostelería de Castilla y León en Valladolid con asistencia de Ángel Mayor. Situación de la Federación Regional. | 28-04-10 | 3 |
| Reunión de la Federación con Jefe de Serv. de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Consejería de Interior y Justicia de la Junta de C y L, asunto: entrada en vigor de la nueva normativa de horarios | 28-05-10 | 4 |
| Reunión de Gerentes de Asociaciones sin asistencia | 08-07-10 | 5 |
| Reunión de Gerentes de Asociaciones pertenecientes a la Federación Regional de Hostelería en Valladolid, sin asistencia | 19-10-10 | 6 |
| Junta Directiva | 25-11-10 | 7 |
| FEDERACIÓN NACIONAL DE HOSTELERIA (FEHR) | FECHA | NUM |
| Apoyo a FEHR a través de difusión de la noticia, a nuestros medios de comunicación, de las ruedas de prensa celebradas simultáneamente en 17 Comunidades Autónomas respecto al posicionamiento de la hostelería ante la Ley del Tabaco. La Federación Castellano Leonesa de Hostelería realiza su rueda de prensa en Valladolid. Desde Asohtur se apoya en la difusión de la noticia a los medios de Soria. | 1801/2010 | 1 |



ACCIONES AGRUPACIÓN

| | | |
|--|----------|---|
| Junta Directiva, sin asistencia | 17-03-10 | 2 |
| Congreso Nacional de Hostelería en Mallorca, sin asistencia | 12-04-10 | 3 |
| Asamblea General en Mallorca, sin asistencia | 14-04-10 | 4 |
| Junta Directiva, sin asistencia | 30-06-10 | 5 |
| Junta Directiva, sin asistencia | 08-09-10 | 6 |
| Reunión extraordinaria Junta Directiva, asunto: análisis de situación sobre ley antitabaco, sin asistencia | 15-11-10 | 7 |
| Entrega de Premios Nacionales de Hostelería de Fehr en Valladolid, sin asistencia | 30-11-10 | 8 |

| CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELES (CEHAT) | FECHA | NUM |
|---|--------------|------------|
| Pleno electoral CEHAT, asiste Miguel Soria | 03-03-10 | 1 |
| Congreso de Empresarios Hoteleros Españoles de CEHAT a celebrar en Santiago de Compostela con asistencia del Presidente de ASOHTUR. | 19-05-10 | 2 |
| Comité Ejecutivo, sin asistencia | 15-06-10 | 3 |
| Comité Ejecutivo y Pleno Ordinario, sin asistencia | 13-07-10 | 4 |
| Pleno CEHAT, sin asistencia | 01-12-10 | 5 |

| REUNIONES INSTITUCIONALES | FECHA | NUM |
|---|--------------|------------|
| Comisión de seguimiento Plan de Dinamización Turística de Soria, asistencia de Ángel Mayor y Miguel Soria | 22-02-10 | 1 |
| Reunión con los servicios técnicos, jurídicos y de licencias del Ayuntamiento de Soria para valorar la situación de la aplicación de la Ley del Ruido en los establecimientos de hostelería | 04-03-10 | 2 |
| Comisión Patronato de Turismo, asiste el Presidente | 09-03-10 | 3 |
| Consejo Sectorial de Urbanismo. Escrito de no asistencia por la premura en la convocatoria, suscrito por FOES, AECOP, FEC Soria y ASOHTUR | 03-05-10 | 4 |
| Reunión con Alcalde Ayuntamiento de Soria, asiste Ángel Mayor, Miguel Soria, asuntos: condiciones de adjudicación del centro de recepción de visitante del Ayuntamiento de Soria, y propuesta de Soria y Turismo "Forever Young". | 10-05-10 | 5 |
| Reunión de ASOHTUR y Soria y Turismo con el Concejal de Cultura, Jesús Báñez. Se acuerda combinar el evento "Forever Young" con un concierto de caché del que se hará cargo el Ayuntamiento, para el 4 septiembre. | 11-05-10 | 6 |
| Consejo sectorial de Urbanismo | 19-05-10 | 7 |
| Reunión Concejalía de Comercio, Industria y Turismo, asuntos acuerdo bilateral, asistencia de Ángel Mayor, Miguel Soria | 24-05-10 | 8 |
| Reunión Concejalía de Bienestar Social, asunto Ordenanza Drogodependencia, asisten Ángel Mayor, Miguel Soria | 28-05-10 | 9 |
| Reunión Consejería de Interior y Justicia, publicación Orden reguladora del Horario Unificado para establecimientos de espectáculos, sin asistencia por motivos de agenda y tardía convocatoria | 28-05-10 | 10 |

ACCIONES AGRUPACIÓN

| | | |
|---|--------------|------------|
| Comisión de seguimiento Plan de Dinamización Turística de Soria, asistencia de Victor Chicote | 02-07-10 | 11 |
| Comisión Patronato de Turismo, asiste Miguel Soria. Lo más relevante, la dación de cuentas liquidación ejercicio 2009. y el anuncio oficial de que el Congreso de Micología será el 18 y 19 de octubre en el Aula Magna Tirso de Molina. | 07-07-10 | 12 |
| Consejo sectorial de Urbanismo, asiste Angel Mayor y Miguel Soria | 19-07-10 | 13 |
| Reunión Concejalía de Turismo, asunto Borrador Ordenanza Terrazas, asisten Ángel Mayor, Ricardo Martínez y Mercedes Fernández | 16-08-10 | 14 |
| Reunión Concejalía de Turismo, asunto borrador Ordenanza Terrazas, asisten Ángel Mayor, Miguel Soria y Ricardo Martínez. Se le presenta el plan de acciones 2010-2011 para el convenio de financiación con el Ayuntamiento de Soria. | 07-09-10 | 15 |
| Reunión con la Directora General de Turismo Rosa Urbón y la técnico de la Dirección General de Turismo Teresa San José. Asunto; aportación de la Dirección General de Turismo a la Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010. | 01-10-10 | 16 |
| Comisión de seguimiento Plan de Dinamización Turística de Soria, asistencia de Miguel Soria | 11-10-10 | 17 |
| Comisión Patronato de Turismo, asiste Ángel Mayor | 09-12-10 | 18 |
| Reunión con representantes de la Sección de Interior de la Delegación Territorial de Soria, asunto: normativa de horarios, licencias y su aplicación, asisten Rodolfo, Isidro, Miguel Soria, Ricardo Martínez Borque y Mercedes Fernández | 23-12-10 | 19 |
| REUNIONES VARIAS | FECHA | NUM |
| Asamblea General de Asopiva | 27-03-10 | 1 |
| Reunión preparatoria con Fundación Soriactiva para el desarrollo de un proyecto de desarrollo rural para potenciar la trufa y la micología. | 09-04-10 | 2 |
| Reunión preparación juicio de faltas en relación a los altercados de la zona "Rota de Calatañazor" con asistencia de José Emilio Marrón, Rimarcado Mtnez. Ismael Gonzalez Rodriguez, Angel Mayor, Miguel Soria y José Pedro, abogado de FOES (aplazada al 12-05-10) | 12-04-10 | 3 |
| Reunión con empresa proveedora de programa informático para hoteles "Warequest". Posible solución tecnológica para el programa de gestión de hoteles. | 11-06-10 | 4 |
| Reunión presentación Programa Turismo y Seguridad Verano 2010 por Subdelegado de Gobierno, Comisario Provincial e Inspector del C.N.P., asisten Miguel Soria y Mercedes Fernandez | 05-07-10 | 5 |
| Reunión Proyecto promoción trufa en colaboración con Soriactiva, Ayuntamiento de Abejar, Asociación de Truficultores, asisten Anselmo García, Javier Romero, truficultores, Ángel Mayor y Mercedes Fernández | 22-07-10 | 6 |
| Reunión Proyecto promoción trufa en colaboración con Soriactiva, Ayuntamiento de Abejar, Asociación de Truficultores, asisten Anselmo García, Javier Romero, truficultores, Ángel Mayor y Miguel Soria | 26-07-10 | 7 |

ACCIONES AGRUPACIÓN

| | | |
|---|----------|----|
| Reunión con establecimientos de restauración para informar de la puesta en marcha del proyecto de promoción de la trufa en Mercado de San Miguel de Madrid (como primera actuación) | 02-09-10 | 8 |
| Reunión con Mercedes Molina, para comentar el proyecto de promoción activa de la trufa. Participará en el mismo. | 06-09-10 | 9 |
| Reunión coordinación Proyecto Promoción Activa de la Trufa. | 14-09-10 | 10 |
| Reunión coordinación Proyecto Promoción Activa de la Trufa | 17-09-10 | 11 |
| Reunión Coordinación del concierto de la Joven Orquesta Sinfónica de Soria, con los responsables de la misma. | 20-09-10 | 12 |
| Reunión con los establecimientos participantes en la semana de la tapa micológica de Soria. | 20-09-10 | 13 |
| Explicación de las bases y de las cuotas de participación. | | |
| Reunión con establecimientos participantes en el acto promocional del Mercado de San Miguel. | 26-10-10 | 14 |
| Reunión con establecimientos participantes en la Semana de la Tapa de la Trufa | 04-11-10 | 15 |
| Reunión con la Joven Orquesta Sinfónica de Soria para la organización del concierto que tendrá lugar en el Teatro de la Zarzuela el 22 de enero | 30-11-10 | 16 |

| ACCIONES DEFENSA INTERESES GENERALES | FECHA | NUM |
|--|----------|-----|
| Envío escrito a establecimientos asociados y no asociados informando del acuerdo de colaboración existente con Excmo. Ayuntamiento, FOES y ASOHTUR para la prevención del consumo de alcohol | 18-02-10 | 1 |
| Envío escrito recordatorio a establecimientos asociados y no asociados de la jornada preventiva del consumo y dispensación de alcohol a celebrar el 10 de marzo | 03-03-10 | 2 |
| Presentación y registro de alegaciones a la Ordenanza de drogodependencia del Ayuntamiento de Soria | 04-05-10 | 3 |
| Realización y envío de carteles de horarios conforme nueva normativa | 11-08-10 | 4 |
| Tras varias gestiones realizadas con el Ayuntamiento y con la empresa encargada de la realización de las obras del Mercado de Abastos de la C/ Vicente Tutor, se registra carta dirigida al Alcalde en referencia a las quejas recibidas por el retraso en dichas obras. | 10-12-10 | 5 |
| Se registra escrito en el Ayuntamiento por las quejas recibidas del establecimiento hostelero Pub La Buhardilla solicitando revisen si se encuentra al corriente de las correspondientes licencias administrativas. | 10-12-10 | 6 |

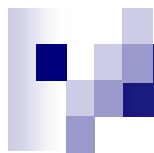
| ACCIONES VARIAS | FECHA | NUM |
|--|----------|-----|
| Devolución décimos para el sorteo de la Lotería del Niño | 05-01-10 | 1 |
| Comunicación ampliación de horarios S. Leonardo de Yagüe "Las Candelas y San Blas" | 27-01-10 | 2 |
| Se realizan las aportaciones al anteproyecto de Ley de Turismo de Castilla y León, consensuadas con la Federación Castellano Leonesa de Hostelería, ante el Consejo de Turismo de CECALE | 28-01-10 | 3 |
| Solicitud ampliación de horarios Carnaval 09 | 03-02-10 | 4 |
| Se remiten folletos publicitarios de socios a Sotur para la Feria de Valencia | 22-02-10 | 5 |

ACCIONES AGRUPACIÓN

| | | |
|---|----------|----|
| Solicitud ampliación de horarios Semana Santa | 02-03-10 | 6 |
| Se remiten folletos publicitarios de socios a Sotur para la "Feria Expovacaciones" en Bilbao, stand de la Federación Regional. | 03-05-10 | 7 |
| Solicitud ampliación de horarios Fiestas de San Juan y verbenas tradicionales | 07-05-10 | 8 |
| Solicitud al Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino de una subvención para un proyecto piloto de promoción de la trufa a través de la línea de desarrollo rural. El proyecto se denomina "Promoción activa de la Trufa" y se ha solicitado en colaboración con la Fundación Soriactiva, el Ayuntamiento de Abejar y la Asociación Valdorba (Navarra). Se solicita un presupuesto de 55.000 euros anuales durante 4 años para ASOHTUR, para el desarrollo de actuaciones relacionadas con la promoción de la trufa. | 10-05-10 | 9 |
| Reunión para el rediseño de la Web www.soriayturismo.com . Asisten los Técnicos de ITS Duero, la Directora de Soria y Turismo, el vocal de Alojamientos Rurales de ASOHTUR y el Secretario General de ASOHTUR | 12-05-10 | 10 |
| Celebración juicio de faltas (que fue aplazado en su día) en relación a los altercados de la zona de disco bares "Rota de Calatañazor". Asistencia del Presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor. Se ha solicitado la Orden de Alejamiento de la Rota de Calatañazor. | 12-05-10 | 11 |
| Se presenta con Soriactiva un proyecto al Plan Avanza Contenidos por importe de 130.000 euros en año y medio 2001-2011. Objeto contenidos WEB www.soriayturismo.com , Marketing Room Hoteles. | 11-06-10 | 12 |
| Colaboración con Concejalía de Turismo y Comercio en el apoyo del Mercado de Abastos ofreciendo durante los meses de julio y agosto menú de coste de 10 euros para dos personas elaborados por restaurantes de Soria. | 07-07-10 | 13 |
| Solicitud informe para ampliación de horarios de San Saturio al Ayuntamiento de Soria | 18-08-10 | 14 |
| Solicitud ampliación de horarios de San Saturio a la Delegación Territorial | 27-08-10 | 15 |
| Colaboración durante todo el año con Concejalía de Turismo y Comercio en concurso fotográfico MMS a través de cenas obsequio de los establecimientos asociados. | | 16 |
| Asistencia a la Presentación del Congreso de Micología "Soria Gastronómica", por parte de la Consejera de Cultura y Turismo, María José Salgueiro. | 01-10-10 | 17 |
| Puesta en marcha y difusión de II Concurso Nacional de Cocina con Trufa para jóvenes cocineros a celebrar el 8 de noviembre. | 21-10-10 | 18 |
| Notificación Ayuntamiento aprobación reparto económico para 2010. | 12-11-10 | 19 |

FORMACIÓN CEHAT - FASENET

| | FECHA | NUM |
|---|----------|-----|
| Se solicita Contrato Programa 2010 a CEHAT | 16-02-10 | 1 |
| Reunión con Fase puesta en marcha Plan de Formación | 27-04-10 | 2 |
| Comunicación asignación subvención Contrato Programa 2010 CEHAT | 28-04-10 | 3 |
| Circular informativa cursos | 28-05-10 | 4 |
| Inicio de los cursos de formación del Plan formativo de ASOHTUR con el curso a distancia de Nutrición y Dietética | 07-06-10 | 5 |
| Inicio curso a distancia de Control de Alimentos: APPCC y Trazabilidad | 05-07-10 | 6 |
| Inicio curso presencial de Enología y Cata de vinos en el Burgo de Osma | 07-07-10 | 7 |



ACCIONES AGRUPACIÓN

| | | |
|--|----------|----|
| Inicio curso a distancia de Manipular de Alimentos | 07-09-10 | 8 |
| Inicio curso de teleformación de Recepción y atención al cliente | 10-09-10 | 9 |
| Inicio curso presencial de Tapas, pinchos y canapés | 13-09-10 | 10 |
| Inicio curso básico a distancia de prevención de riesgos laborales | 13-09-10 | 11 |
| Inicio curso mixto de inglés básico (30 horas presenciales + 80 a distancia) | 27-09-10 | 12 |
| Inicio curso a distancia de Gestión de Turismo Rural | 27-09-10 | 13 |

| FORMACION FEHR | FECHA | NUM |
|--|----------|-----|
| Inicio curso mixto sobre el vino, su conservación y cata | 29-11-10 | 1 |

| JORNADAS Y EVENTOS | FECHA | NUM |
|--|----------------|-----|
| FITUR. Asistencia del Presidente de ASOHTUR, Ángel Mayor. | 20 al 24-01-10 | 1 |
| Participación y colaboración en Feria de la Trufa de Abejar como jurado del Concurso Gastronómico y aportación del 2º premio valorado en 300,00 €, acude el Vicepresidente de la Agrupación, Víctor Chicote Gil. | 20-02-10 | 2 |
| Colaboración y participación como jurado en II Concurso Nacional de Pastelería del C.I.F.P. "La Merced" aportación de premio valorado en 280,00 €. Acude Ángel Mayor Hernando, Víctor Chicote Gil y José Luis Rioja | 04-03-10 | 3 |
| Jornada informativa sobre Prevención del Alcohol, ofrecida por los Técnicos Municipales y con la presencia de la Concejala de Servicios Sociales. Se enmarca dentro de las acciones del Convenio entre FOES-ASOHTUR y el Ayuntamiento de Soria para la prevención del Alcohol. Se informa sobre la Ordenanza sobre drogadicción recientemente aprobada por el Ayuntamiento de Soria. | 10-03-10 | 4 |
| Asistencia Comida de C.I.F.P. La Merced agradecimiento a empresarios hosteleros por convenios de prácticas de alumnos, asiste Ángel Mayor y Ricardo Martínez | 03-06-10 | 5 |
| Colaboración con la Concejalía de Educación y Juventud en el festival juvenil Juvéstival con la entrega de una estancia de una noche para 4 personas en un bungalow, gentileza del asociado Camping Urbión | 19-06-10 | 6 |
| Asistencia entrega de diplomas y distintivos por la Directora Gral. de Turismo a empresas participantes en programa formativo del Modelo de Aproximación a la Calidad Turística en el que han participado 21 empresas, de las cuales 16 son asociados de la Agrupación, asiste Ángel Mayor | 23-07-10 | 7 |
| Celebración de Santa Marta, actos: misa, vino español en terraza del Palacio de la Audiencia, paella popular en pza. Ramón Benito Aceña, actuación musical Duende Electrico presentada por miembros del Club de la Chistera | 29-07-10 | 8 |
| Promoción de la Trufa en Mercado San Miguel de Madrid. Entrevistas entre cocineros relevantes de Madrid con Asociación de Truficultores. Encuentro con mujeres de Embajadores. Rueda de Prensa medios de comunicación mediáticos y personalidades relevantes y degustación de tapas de trufa elaboradas por 8 restauradores de Soria: Rte. Fogón del Salvador, CTR Los Villares, Rte. Sto. Domingo, Hostal Brasil, Hotel Alfonso VIII, Rte. Chocolate a tres, Rte. Virrey Palafox y Rte. Casino. | 07-10-10 | 9 |

ACCIONES AGRUPACIÓN

| | | |
|--|--------------|------------|
| Asistencia al II Congreso Internacional Soria Gastronómica 18 y 19 | 18-10-10 | 10 |
| Comienzo de la Semana de la tapa micológica del 18 al 24 de octubre | 18-10-10 | 11 |
| Invitación de ASOHTUR a ponentes y periodistas del Congreso Soria Gastronómica a la degustación de tapas por varios de los establecimientos participantes | 19-10-10 | 12 |
| Semana gastronómica de la Trufa, actividades: Semana de la tapa de la trufa, concurso nacional de cocina con trufa, conferencias, taller de cocina, cata de trufa, degustación de productos de la trufa y visita a plantación trufera para demostración de caza con perros. | 08-11-10 | 13 |
| I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes cocineros. Inscripción de 43 cocineros: 10 de Soria capital, 7 de la provincia y 26 de otras ciudades, alguno de ellos con estrella michelín. El Jurado compuesto por Carlos de Pablo (Rte. Casa Vallecas), Francisco de Gregorio (Rte. Virrey Palafox), Millán Maroto y Juan Vicente Beneit, Médico profesor de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid. | 08-11-10 | 14 |
| Inicio de la Semana de la tapa de la trufa del 8 al 14 de noviembre | 08-11-10 | 15 |
| Asistencia a INTUR. Asiste el Presidente aportando productos típicos de Soria para el bar del stand del Patronato de Turismo | 25-11-10 | 16 |
| Colaboración en el Foro Transnacional de Soria "Soria Mediterránea" organizado por la Fundación Científica de Caja Rural ofreciendo la cena de clausura, a representantes de Grecia, Italia, Marruecos y España, con un menú elaborado con tapas micológicas y mediterráneas por establecimientos participantes en las ediciones de la semana de la tapa, como son: Restaurante Iruña Plaza, Cafetería Tauro, CTR Los Villares, Restaurante La Chistera, Hotel Alfonso VIII y Restaurante El Bosque con el cardo rojo de Agreda. | 15-12-10 | 17 |
| RUEDAS DE PRENSA | FECHA | NUM |
| Presentación proyecto promocional de la Trufa. | 05-10-10 | 1 |
| Presentación, en Madrid, proyecto promocional de la Trufa en mercado San Miguel de Madrid. | 07-10-10 | 2 |
| Presentación en Cafetería Tauro (ganador de la Tapa Popular 2009), de la Semana de la Tapa Micológica, III Concurso Provincial de la Tapa Micológica del 18 al 24 de octubre. | 15-10-10 | 3 |
| Presentación de la Semana Gastronómica de la Trufa, en la Subdelegación de Gobierno. | 05-11-10 | 4 |
| Se da a conocer los establecimientos premiados del III Concurso de la Semana de la Tapa Micológica y sorteo del Crucero por el Adriático. | 26-11-10 | 5 |
| Se da a conocer el establecimiento ganador de la Semana de la Tapa de la Trufa y el ganador del viaje a Praga. | 23-12-10 | 6 |
| NOTAS DE PRENSA | FECHA | NUM |
| Nueva legislación sobre el tabaco. | 05-01-10 | 1 |
| ASOHTUR respalda la valoración de CEHAT sobre el Decreto Ley relativo a los controladores aéreos | 05-02-10 | 2 |
| Valoración de ASOHTUR sobre la nueva Orden de horarios en los Establecimientos Públicos de toda Castilla y León | 28-05-10 | 3 |

ACCIONES AGRUPACIÓN

| | | |
|--|----------|----|
| Valoraciones de ASOHTUR sobre la propuesta de modificación de la Ley del Tabaco. Acción conjunta a nivel nacional. | 21-06-10 | 4 |
| Clausura curso Enología y cata de vinos, en el Burgo de Osma, dentro del Plan de Formación 2010 | 23-07-10 | 5 |
| Celebración de Santa Marta, patrona de la hostelería | 28-07-10 | 6 |
| Celebración de la III Semana de la Tapa Micológica de Soria 2010, del 18 al 24 de octubre | 04-10-10 | 7 |
| ASOHTUR prevé superar las 70.000 tapas consumidas en la Semana de la Tapa de la edición pasada del 2009 | 15-10-10 | 8 |
| Establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica incrementan su clientela hasta en un 70% | 22-10-10 | 9 |
| Valoración de ASOHTUR sobre la Semana de la Tapa Micológica como un éxito rotundo | 25-10-10 | 10 |
| ASOHTUR y Fundación Soriactiva organizan el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa para Jóvenes cocineros | 27-10-10 | 11 |
| Se da a conocer los participantes en el I Concurso Nacional de Cocina con Trufa entre los que se encuentran siete cocineros sorianos | 05-11-10 | 12 |
| Se da a conocer el ganador del I Concurso Nacional de Cocina con Trufa, Antonio Canales del Restaurante el Bohío de Toledo, premio accesit para el soriano Oscar García del Restaurante Baluarte | 08-11-10 | 13 |
| Valoración de la excelente acogida del I Concurso Nacional de Cocina con Trufa ante los medios de comunicación de ámbito nacional | 11-11-10 | 14 |
| Se dan a conocer los establecimientos premiados del III Concurso de la Semana de la Tapa Micológica y sorteo del Crucero por el Adriático, Hotel Valonsadero, ganador de la mejor tapa micológica y Cafetería Tauro obtiene el premio a la mejor tapa popular. | 26-11-10 | 15 |
| ASOHTUR lamenta el retraso de las obras de peatonalización de la calle Vicente Tutor | 01-12-10 | 16 |
| Siete restaurantes sorianos asociados a la Agrupación ofrecen la cena mediterránea que clausura el Foro Transnacional Soria Mediterránea | 16-12-10 | 17 |
| ASOHTUR patrocina el debut de la JOSS en el Teatro de la Zarzuela de Madrid | 23-12-10 | 18 |
| Se da a conocer el establecimiento ganador de la Semana de la Tapa de la Trufa y el ganador del viaje a Praga | 23-12-10 | 19 |
| ASOHTUR suscribe las valoraciones realizadas por la FEHR sobre la nueva Ley del Tabaco | 23-12-10 | 20 |
| ASOHTUR reclama la colaboración a las instituciones y a los clientes de establecimientos hosteleros de cara a la prohibición del consumo del tabaco | 30-12-10 | 21 |
| PUBLICACIONES | | |
| Revista nº 11 Magazine Hostelería y Turismo | 09-08-10 | 1 |
| Revista nº 148 Aladierno (de Iberia) contratación publicidad de "Trufeando Soria" | 01-12-10 | 2 |