

SORIA y TURISMO

magazine

► 4/08

REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

**Primer encuentro
de charangas**

**Doce agrupaciones
inundan de música el
centro de la ciudad**

**Medalla de Oro de
Trabajo para Gil
Martínez Soto**

**El restaurador recibe la
condecoración por
parte del ministro
Jesús Caldera por su
trayectoria**

**Turismo Activo
en Soria**

**La provincia ofrece
diversas alternativas
para disfrutar de la
naturaleza**



Soria cuenta
con un plan de
comercialización
turística

**El turismo es uno de los pilares
económicos del presente y futuro
de la economía soriana**



Caja Quero

its



Comité Ejecutivo de ASOHTUR

Presidente:

Ángel Mayor Hernando

Vicepresidente Primero:

Victor Chicote Gil

Vicepresidente Ejecutivo:

Gil Martínez Soto

Vicepresidente Económico:

Miguel Ángel Esteban García

Secretario General:

Miguel Soria Ceña

Vocales

Hoteles Turísticos:

Ángel Luís Maraño Maroto

Alojamientos de Turismo Rural:

Javier G. Romera

Restaurantes:

Gerardo Gómez Llorente

Jesús Ángel Santos García

Cafeterías, Bares y Similares:

José Luís Rioja Romero

Carmen Lorenzo Barranco

José Antonio Durán Remedios

Javier Ruiz Fernández

Félix Hernández Orte

Pubs, Discobares, Discotecas y Similares:

Ricardo Martínez Borque

Campings:

Carlos Morales Garjio

ASOHTUR ofrece

- Información del sector
- Asesoramiento individualizado en materia turística
- Promoción en ferias nacionales e internacionales
- Formación sectorial
- Organización de jornadas, seminarios y eventos dirigidos al sector
- Defensa de los intereses del asociado
- Lucha contra el intrusismo profesional
- Proporciona cartelería, hojas de reclamación y listas de precios
- Interlocución con las administraciones
- Negociación del convenio laboral provincial de hostelería
- Hemeroteca
- Desarrollo de proyectos
- Central de compras y servicios
- Central de reservas
- Acuerdos y convenios con tarifas preferenciales para socios
- Participación en la Mesa de Trabajo del Sector Turístico de Soria del Patronato Provincial de Turismo y en el Consejo Sectorial del Ayuntamiento de Soria



ASOHTUR

C/Vicente Tutor 6, 4ª planta, 42001 Soria

Teléfono 975 233 222 · asohtur@foes.es

Soria y Turismo es una revista abierta a su participación.

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

josecsanjose@gmail.com
victorjhidalgo@ono.com



¿te apetece?

olitomate

Tomate,
Aceite de Oliva
y Ajo.



olimiel

Aceite de Oliva
y Miel.



olitomate con aceitunas

Tomate,
Aceite de Oliva,
Aceitunas Verdes
y Ajo.



DESAYUNOS DE
EN TU MESA *salud*

Los primeros desayunos mediterráneos
ecológicos del mercado

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

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



Edita

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

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

Presidente

Ángel Mayor Hernando

Dirección Comercial y Coordinación

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

Redacción

José Carlos San José Arias
josecarlosanjos@gmail.com

Maquetación

Alfonso Pérez Plaza
www.alfonsodg.com

Diseño Cabecera

Ferrus

Fotografía de Portada

Alfonso Pérez Plaza

Fotografías

José Carlos San José Arias
Victor Hidalgo de Marco
José Luis Bravo Pacheco
Alfonso Pérez Plaza
Asohtur
Foes
Heraldo de Soria

Imprime

Gráficas Ochoa

Colaboraciones

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

Depósito legal: So-48/2007

© Copyright

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

Es mi obligación el agradecer a todo nuestro empresariado el que hayan depositado en nuestro equipo toda su confianza. Esperamos no defraudar a nadie representando a ASOHTUR en nuestra provincia, por excelencia y cuota empresarial, como se merece. Es intención de la Agrupación que presidido que durante este año 2008 nuestros proyectos tomen forma, se doten de los instrumentos directivos necesarios y sigan ejerciendo su actividad y a defender los intereses de los empresarios interesados.

Tengo el gran placer de poder presentaros el lanzamiento de nuestro portal turístico online: www.soriayturismo.com, desde donde se ofrece una información completa de todas las posibilidades que presenta la provincia y destinado a que los establecimientos integrados en nuestra organización empresarial puedan comercializar sus productos y servicios a través de la red. Este proyecto es el resultado de un trabajo realizado durante más de un año, impulsado por nuestra entidad con Soriaactiva. Nuestro portal se basa en promocionar la provincia de Soria y su creación es un paso importante en la labor de divulgación turística y cultural llevada a cabo por nuestra Agrupación, una iniciativa de un grupo de profesionales que, preocupados por el aumento de problemas, relacionados con el Turismo en Soria, vieron la necesidad de crear un espacio de difusión e intercambio.

Un portal con multitud de apartados turísticos y culturales, rutas, mapas, monográficos, fotografías, guía de establecimientos turísticos, con información actualizada sobre la provincia y sus pueblos, promociones, ferias, calendarios de eventos... Este portal trabaja en las líneas de desarrollo, protección y valorización del entorno natural de los destinos, sensibilización de los viajeros e intercambio cultural. Una gran experiencia para aquellos que quieran disfrutar de unas vacaciones diferentes, en las que además de disfrutar de la cultura y tradiciones de Soria se puede contribuir a su desarrollo.

El lanzamiento de este portal, ofrece información personalizada y multimedia al turista en tres idiomas (español, inglés y francés) y permite a los usuarios planificar la mejor ruta para trasladarse por Soria, fechas y rutas con acceso a todas las opciones de transporte, hoteles, restaurantes y visitas turísticas. El avance que las tecnologías han experimentado en estos últimos 10 años ha hecho que lo que era en su día un portal que 'estaba bien' quede ahora obsoleto. Este hecho, junto con el desarrollo de las nuevas aplicaciones web, ha hecho que tuviésemos que aprobar esta asignatura pendiente, por lo que decidimos subirnos al carro de las nuevas tendencias y presentar el portal de SoriayTurismo. Mediante este portal web, queremos incentivar el turismo y a la vez hacer más conocida a nuestra región ya que tenemos grandes y paradisíacos espacios para mostrar al mundo. Quiero invitarles a conocer y utilizar ésta página, que refleja importantes esfuerzos de nuestra institución y donde, permanentemente, informaremos del avance de nuestras metas.

Y no quiero pasar por alto nuestra página dedicada al asociado www.asohtur.com, página web de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo. La puesta en marcha de nuestro portal supone un paso más en la consolidación del proceso de modernización de las empresas y la profesionalización del sector de la hostelería y una muestra del trabajo que hacemos día a día desde la Agrupación por mejorar la atención y comunicación con el asociado, sirviendo este de punto de encuentro entre ambos. Por tal motivo, desde la presidencia de ASOHTUR me dirijo a todos los asociados y os invito a que participéis en este proyecto y a fructificar este utensilio que proponemos para estar al día de la actualidad de ASOHTUR y conseguir, entre todos, más calidad en nuestros servicios, desarrollo de nuestras empresas y que Soria sea el gran destino turístico mundial que le corresponde.

Ángel Mayor Hernando
Presidente de ASOHTUR



- 3 Editorial
- 6 Análisis del experto:
Emilio Rodríguez, *Director Central de Compras y servicios generales de Hotusa.*
- 15 Noticias de ASOHTUR:
Emiliano Revilla
- 16 Central de Compras:
Convenios de ASOHTUR
- 20 Análisis del Experto:
Labsor 96
- 22 Noticias de la FEHR y la CEHAT
- 23 Análisis del Experto: Caja Duero
- 24 Rutas por la provincia
- 27 Hostelería y Cocina
- 28 Hostelería y Salud
- 29 Noticias ASOHTUR
- 30 Legislación
- 31 Conozca la Agrupación

En portada



8 Las charangas invaden Soria

ASOHTUR y la Charanga Palillera organizaron el I Encuentro de Charangas, que contó con la participación de 12 grupos, provenientes de distintos puntos de la provincia así como dos desde Segovia.



12 Gil Martínez Soto recibe la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo

El restaurador burgense fue condecorado por el ministro de Trabajo, Jesús Caldera, en un merecido reconocimiento al creador e impulsor de las Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza del Cerdo.

21 Otras perspectivas de la Naturaleza

Biosfera Soria y Soriaventura plantean diferentes alternativas para conocer y disfrutar la naturaleza de la provincia, mediante rutas, marchas y diversas actividades al aire libre para todo el mundo.

FACO CASTRO CREATIVOS



Buena familia



...relaciónate



SILENTIUM

BODEGAS



CASTILLEJO DE ROBLEDO

DISTRIBUIDOR OFICIAL
975 228 507



www.bodegascastillejoderobledo.com

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



6/ANÁLISIS DEL EXPERTO

Emilio Rodríguez López

Director Central de Compras y Servicios Generales de Hotusa



La estrategia y la experiencia de Compras, al servicio de las empresas, para optimizar los recursos

Compras, función estratégica

En los últimos años se han ido ampliando las demandas que se plantean a la función de Compras, a la vez que van cambiando las características de las mismas. La necesidad de competitividad a corto plazo ha continuado incidiendo en la presión sobre los costes, lo cual se ha complementado con un mayor rigor para los plazos de entrega, la calidad y también la capacidad de responder a las tensiones del mercado. Además, tienen una buena disponibilidad de conocimientos, técnicas y herramientas para, desde Compras, poder responder a estas exigencias.

Por su parte, Compras está implicándose en una función de tipo más estratégico, a medida que el mundo de la empresa y los negocios que ésta promueve incrementan su dinamismo y opción de cambio. En este entorno de Compras, como función, está siendo requerida a contribuir y dar soporte a la estrategia de la empresa, tanto como a conseguir una efectividad en los costes de adquisición de materiales y demás elementos necesarios para la buena marcha y desarrollo de la empresa.

“La cultura organizativa está cambiando también y esto aporta otra razón más a favor de considerar que la Gestión de Compras necesita ser más estratégica en sus propios principios y finalidades”

La incertidumbre de los mercados suministradores y los cambios económicos y de legislación que los articulan, aspectos que Compras ponía siempre en un segundo orden de importancia, se incrementan y Compras necesita adoptar un punto de vista más estratégico frente a los mismos, prepa-

rándose a su vez para los retos que presentarán los años venideros: proveedores de la Europa del Este, fusiones de empresas, acuerdos de comercialización entre multinacionales, comunicaciones por medios electrónicos, incremento de disposiciones legales, control sobre las actividades de Compras desde Bruselas... serán parte de los elementos a los que los directivos y profesionales de Compras tendrán que hacer frente de una forma, además, coherente.

La cultura organizativa está cambiando también y esto aporta otra razón más a favor de considerar que la Gestión de Compras necesita ser más estratégica en sus propios principios y finalidades. Los estímulos de dirección basados en una potenciación de atribuciones y un retorno a la autoridad de gestión tienen un impacto significativo en Compras. No es suficiente que el responsable de Compras tenga su tarea circunscrita a la buena interpretación de lo que quieren sus clientes internos, al seguimiento de los procesos establecidos y los procedimientos organizativos, todo ello, con la intención exclusiva de ‘seguir y conducir’ la



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





evolución del gasto. Este enfoque es particularmente utilizado en organizaciones donde existe un departamento central que fija políticas y lleva a término las negociaciones con los Proveedores.

Hoy en día, la coordinación y cesión de atribuciones a los grupos locales al comprador, es un paso imprescindible a favor de que las Compras participen en la estrategia de la Empresa. Desde hace un cierto tiempo se está introduciendo la práctica de definir y publicar en empresas de cierta magnitud la estrategia de Compras, sus objetivos corporativos y las directrices relevantes. Todo ello debidamente avalado y legitimado por la Gerencia o Dirección pertinente. Formarán parte de la estrategia los planes para tratar con los proveedores principales, aquellos que son clave y pueden incidir fuertemente en el desarrollo y la consecución de los objetivos. También las formas de relación con los propios departamentos clientes internos de la empresa, que reconocen en Compras un proceso de gestión en el cual otras funciones tienen un interés legítimo y una necesidad de que se desarrollen eficientemente.

Son varios los elementos a considerar para que este cambio, hacia una

“Compras tiene que contribuir a conseguir una mayor efectividad en los costes de adquisición y demás elementos necesarios para la buena marcha y desarrollo”

función más estratégica de Compras, pueda realizarse. Citemos como más destacados: criterios unificados en propósitos y objetivos; sinergia con el plan de empresa; visión a medio-largo plazo, capacidad de decisión inmediata; optimización de recursos; conocimiento de la complejidad del mercado suministrador y redefinición del cometido de Compras.

Todas y cada una de estas materias pueden ser propugnadas por el Responsable de Compras, pero su estu-

dio y desarrollo para una posterior inserción en la operatividad funcional debe contar con el apoyo de la Dirección e incluso de las entidades corporativas que dan soporte técnico y profesional a la función de Compras y Aprovisionamientos, que forman parte, sin duda alguna, de la Estrategia de la Empresa. Debemos tener en cuenta que, de entre los muchos cambios que debe afrontar la empresa para llegar a cotas aceptables de competitividad, el de la gestión de costes es quizás de los más importantes, sobre todo porque al ser uno de los más olvidados es de los menos desarrollados.

Los cambios aludidos están motivados por una serie de factores tales como un acortamiento de vida de los productos, unas tecnologías en continua expansión, unos mercados internacionalizados con competencias interiores y exteriores muy elevadas. No hace falta decir que la gestión de compras se está convirtiendo en el motor de la empresa.

Emilio Rodríguez López.
*Director Central de Compras
y Servicios de Hotusa*



Cañada Real
Calidad al servicio de la hostelería





8/REPORTAJE

Soria acogió, el segundo fin de semana de mayo, la 1ª Concentración de Charangas de Soria, evento organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, ASOHTUR, y la charanga Palillera, de Gómara, y que contó con la presencia de 12 grupos, 10 sorianos y dos segovianos.



La plaza Mayor de Soria fue el punto de encuentro de las doce charangas.

Soria fue una fiesta

La ciudad de Soria se convirtió, durante el fin de semana del 10 y 11 de mayo, en una fiesta continua, gracias a la 1ª Concentración de Charangas de Soria, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, ASOHTUR, y la charanga Palillera, de Gómara, en unas jornadas en las que ni la mala climatología, con el frío la lluvia como asiduo acompañante, logró aguar el ambiente festivo.

Durante la tarde del sábado, el centro de la ciudad fue un ir y venir de

música con las charangas, que estuvieron muy pendientes del cielo. Afortunadamente, pudieron salir a la hora prevista e inundar la ciudad con sus acordes y a las siete en punto de la tarde comenzaron dieron el pistoletazo de salida a la jornada. Fueron 12 las charangas, provenientes de distintos puntos de la provincia y de fuera de ella, las participantes en esta primera edición: Palillera (Gómara), Quercus (Soria), La Muralla (San Pedro Manrique), El Ruedas (Soria), Sal-

monete Band (San Esteban de Gormaz), Toscana (Ólvega), Berlanguesa (Berlanga de Duero), Bullanguera (Ólvega), Small Sweet Band (Almazán), La Amistad (El Burgo de Osma), Jarra y pedal (Segovia) y El Soporte (Segovia). Cada una de las charangas realizó el itinerario, por las calles y plazas más céntricas, como El Collado y la Herradores, tocando una canción tras otra y animando a los presentes a combatir las frescas temperaturas bailando.

Consigue tu Carné de Manipulador de Alimentos de forma inmediata.

No dejes que se te caduque, te expediremos el Certificado Oficial. Carnés Subvencionados.



¡Maestros de la distinción!

GRUMER

Formación

SOLUCIONES FORMATIVAS AL SERVICIO DE LA EMPRESA Y EL TRABAJADOR
FORMACIÓN SUBVENCIONADA PARA TRABAJADORES

DINOS TU NECESIDAD FORMATIVA Y NOSOTROS BUSCAREMOS EL PLAN FORMATIVO A MEDIDA

Diego Acebes 11, 42001 Soria - Tfno. 975 211 679



Las charangas recorrieron las principales calles de la ciudad impregnándolas de su música.

A las 8 de la tarde, los doce grupos fueron recibidos en el Ayuntamiento de Soria por el concejal de Cultura, Jesús Báñez, que agradeció a los participantes su presencia en la capital provincial y destacó su importancia en las diferentes fiestas que se celebran a lo largo del año en Soria, como las de San Juan, en junio, o las de San Saturio, en octubre. “Gracias a vuestra música y gracias a vuestra alegría que transmitís con este tipo de formación musical que se integra perfectamente con el pueblo, con la gente, en la fiesta, de tal manera que es una parte popular por excelencia en la celebración festiva”, afirmó el edil, que entregó sendas placas conmemorativas a las charangas.

“Queremos que este I Encuentro sea un acto de homenaje de la ciudad

de Soria a todos vosotros y espero que en el futuro podamos tener una concentración todavía más amplia y hagamos de Soria la capital española de las charangas”, añadió Báñez en una clara apuesta por la continuidad.

La plaza Mayor, lugar de reunión

El primer día del I Encuentro de Charangas de Soria culminó con 170 músicos, en la plaza Mayor, en las escaleras del Ayuntamiento, unidos al son de ‘La Compra’, canción sanjuanera por antonomasia. Cientos de sorianos se animaron a bailar, haciendo un tren que recorrió la plaza Mayor de la capital.

Aunque estaba previsto que las 12 charangas tocaran juntas tan solo dos canciones, finalmente, y a petición del público, fueron cuatro. La primera de

ellas fue el pasodoble ‘El gato montés’, que animó a los presentes a bailar bajo la tímida lluvia que caía en ese momento en la ciudad. Pero el momento álgido de la tarde se vivió al interpretar todos los músicos ‘La Compra’. Esta sanjuanera fue bienvenida por el público que cantó y bailó demostrando las ganas que tienen de que lleguen las Fiestas de San Juan. Tras esta pieza, los sorianos pidieron otra y los músicos, encantados, se animaron en dos ocasiones más. Al finalizar el acto, las charangas recorrieron los establecimientos asociados a ASOHTUR. La fiesta duró hasta bien entrada la noche.

El domingo, sin lluvia, las trompetas y tambores animaron aún más a los sorianos por las calles del centro de la ciudad.

Despiece de Cerdo Ibérico
Carne Fresca y Congelada

IBÉRICOS
DE LEYENDA



LA RAZA

Distribuidor
Comercial Jamones Alonso, S.L.

www.cjalonso.com - cjalonso@cjalonso.com
Tel. 976 64 51 98 - Fax 96 64 57 12

DISTRIBUIDOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



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



Secreto Ibérico



Plumas Ibéricas



Plan de Comercialización Turística para Soria:

Conclusiones del Estudio de Mercado



Aparicio, junto al presidente de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, Ángel Mayor.

El turismo es uno de los pilares económicos del presente y futuro de la economía soriana. Bajo este principio, la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas y la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo, están liderando un proceso global y pionero para impulsar el turismo en la provincia, que se concretará en la creación de una sociedad anónima, para comercializar las empresas y productos turísticos sorianos en colaboración con las administraciones. Con este objeto se está elaborando, con la empresa Grup Cerveró, el Plan de Comercialización Turística de la Provincia de Soria.

Uno de los primeros pasos dados por FOES y ASOHTUR, ha sido la elaboración de un Estudio de Mercado del

Plan de Comercialización Turística, dirigido por Josep Cerveró, Presidente del Grup Cerveró, que desarrolla la investigación en dos estudios de Mercado, y que fue presentado por el propio Cerveró, Ángel Mayor, presidente de ASOHTUR, y Santiago Aparicio, presidente FOES.

El primero de ellos, aborda las percepciones del turismo de los sorianos, mientras que el segundo, analiza el comportamiento de los visitantes actuales a la provincia.

La primera gran conclusión que se desprende del Estudio, es que el 98% de los sorianos consideran que el turismo es importante o muy importante para el desarrollo de la provincia, siempre y cuando sirva para crear ri-

queza (48%) y generar empleo (38%). Así el 81% de los sorianos encuestados consideran que la provincia está poco desarrollada turísticamente, y que en el futuro el turismo debería consolidarse en Soria bajo parámetros de sostenibilidad y respetando la identidad (76%).

La segunda gran conclusión del Estudio de Mercado es que el cliente de Soria es español (98%). Un visitante motivado, básicamente, por la cultura (46%) y la naturaleza (32%) y que Soria cumple sus expectativas turísticas (97%). Además, el 99% de nuestros visitantes recomendarían nuestra provincia como destino.

En definitiva, la sociedad soriana quiere turismo, siempre que sea un

Medalla de Oro por Silencio de Valdeiruela 2006

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

Silencio de Valdeiruela

G castillo de Gumiel Bodegas

Comercial

Chaome s.l.

alimentos en general

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



instrumento de progreso social y económico, mientras que a los turistas les gusta Soria y valoran muy positivamente sus recursos. Pero actualmente, son pocos los turistas que conocen las posibilidades que ofrece Soria para su disfrute; datos significativos como que el 24% de nuestros visitantes no pernoctan en la provincia o los bajos niveles de ocupación de los alojamientos, lo demuestran.

Por otro lado, los ingresos económicos es otro de los aspectos que tratará de mejorar el Plan de Comercialización Turística de la Provincia de Soria. El gasto medio del visitante es de 67 euros, mientras que es de 70 en Castilla y León, cifras muy inferiores a la media nacional.

El presidente del Grup Cerveró, Josep Cerveró, destacó que el estudio es para que se ponga en práctica. Si no, no nos sirve". En cualquier caso, se mostró esperanzado en el despegue del sector turístico soriano, "porque la provincia cuenta con numerosos recursos, pero hay que venderlos bien", aseveró.

Con estas conclusiones, FOES y ASOHTUR reafirman su motivación y compromiso, apostando en favor del turismo en Soria y tratando así de contribuir a que la comercialización turística de nuestra provincia genere riqueza y empleo.



Grup Cerveró

La mejor información y más completa

para todos, todos

HERALDO

DE SORIA





12/REPORTAJE

El restaurador Gil Martínez Soto recibió la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo, el pasado mes de enero, de manos del ministro de Trabajo y Asuntos Sociales, Jesús Caldera.

Un hombre de familia

Cuando un trabajador de toda la vida recibe una importante condecoración premiando su trayectoria profesional, es inevitable echar la vista atrás y recordar tantos años de esfuerzo de alegrías y de tristezas. Gil Martínez Soto recibió el pasado mes de enero la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo, impuesta por el ministro de Trabajo y Asuntos Sociales, Jesús Caldera.



Gil Martínez Soto habla en presencia de Jesús Caldera, ministro de Trabajo y Asuntos Sociales.

Retrocedamos al año 1974. A raíz de un concurso de cocina sobre platos típicos sorianos, cuyo ingrediente principal resulta ser el cerdo, surge una idea, “revivir y folklorizar las matanzas, recuperar del olvido los instrumentos tradicionales”. Así, treinta y cuatro años después, las Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza son una fiesta de la matanza, que cada año congrega en el Virrey Palafox de El Burgo de Osma cerca de 15.000 personas, que disfrutan de las Jornadas. “No es sólo comer y comer bien, es todo lo que hay alrededor, la música, la celebración la compañía, los instrumentos... una fiesta. El comer es la ‘excusa”.

“Y no sólo eso, también está el Museo del Cerdo, claro”, recuerda Gil Martínez Soto, que en puso marcha en febrero de 1.975 la primera edición de las Jornadas. Y este año, con las jornadas acompañadas por la campaña cultural ‘+ q cochinos’, en clara alusión a todo lo que rodea las matanzas. Esas actividades incluyen conciertos, exposiciones, recitales poéticos y mercadillos. “No pretendemos ‘culturizar’ a los clientes, sólo les proponemos un atractivo más, algo más por conocer”.

www.rudeles.com

RUDELES ORIGINAL



RUDELES SELECCIÓN



RUDELES CERRO EL CUBERILLO



VALDEBONITA



Ribera del Duero

Comercial
Chaome S.L.
alimentación en general

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

RUDELES

Bodega Tierras el Guijarral, S.L.
Peñalba de San Esteban. 42345 Soria
guijarral@rudeles.com



El restaurador, Martínez Soto, rodeado por toda su familia, junto al ministro Jesús Caldera.

4/08 SORIA Y TURISMO REVISTA OFICIAL DE LA AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO www.soriayturismo.com El portal de turismo de Soria

Las Delicias del Pato

Distribuidor para
Soria y provincia

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

MALVASIA

www.malvasia.com.es



Con tantos visitantes a diario durante las Jornadas, la mayor preocupación y la mayor satisfacción de Gil Martínez Soto es “que la comida esté en su punto, perfecta, cuando llega a la mesa”. Algo complicado con tanta cantidad de comensales. Sin embargo, se cumple a la perfección “con un gran trabajo de equipo y organización, ponemos toda la carne en el asador, y nunca mejor dicho”, explica Gil, que añade que el equipo lo componen entre 60 y 80 personas —en el comedor-, con lo que sale a camarero por cada 15 clientes, “la cocina es otro mundo”, apostilla. “Procuramos ofrecer una comida saludable, rica, digestiva y entretenida, con la mejor tajada”.

Las matanzas son ya una cita obligada para muchos, que repiten cada año. Como los miembros del equipo del Virrey, “mi familia, mis chicos”, como le gusta decir a Gil. “Cada año, cuando las Jornadas terminan sentimos una gran satisfacción por el trabajo bien hecho. Ponemos en común anécdotas y quejas que haya habido, siempre pocas, afortunadamente, por lo que acabamos contentos”. Gil descarta de plano alargarlas: “no duran lo que duran. Así, al concluir, se crea la inquietud y se mantiene la motivación de volver al año siguiente”.

Pregoneros ilustres

Son muchos los pregoneros ilustres de las Jornadas. Para Gil es difícil quedarse sólo con uno, pues todos le traen diversos recuerdos y anécdotas a la memoria. “Tuvimos a un doctor que consiguió hablar con el



“No es sólo comer y comer bien, es todo lo que hay alrededor, la música, la celebración, la compañía, los instrumentos... una fiesta”

cerdo en un elocuente y didáctico pregon”, afirma divertido aludiendo a Juan Manuel Ruiz Liso. “Otros sorianos ilustres han sido Sánchez Dra-

gó, Fidel Carazo o Miguel Moreno y recuerdo con cariño el pregon de Santiago Grisolia, merecedor del Nobel, que nos explicó cómo aprovechar el cerdo para trasplantes humanos: causó sensación”, afirma el restaurador, sin olvidar a Camilo José Cela “fue la bomba”, Pepa Fernández o Luis del Olmo. El último en ser tan ilustre invitado a las Jornadas fue el Consejero de la Embajada de China. En su país, se celebra el Año del Cerdo Dorado augurio de buena fortuna.

Sin embargo, de todos estos años, Gil Martínez Soto destaca sobre todo una cosa: la familia. La carnal y sus chicos. No dudó, cuando se le impuso la medalla de Oro al Mérito en el Trabajo, en acordarse de los suyos y en las ganas de celebrarlo con todos ellos. Es por eso que Gil se define como “un hombre de familia”. “En esta vida hay que presumir de algo y yo puedo presumir de tener a toda la familia junta. Compartir mesa y mantel y trabajo, el día a día, vivir bajo el mismo techo”, afirma con rotundidad.

Asegura, que sintió una enorme alegría regocijo al saber que el ministro Jesús Caldera acudiría en persona a entregarle la condecoración. “Me llamó con unos días de antelación y quería haber preparado una gran fiesta, pero no hubo tiempo material para ello. Fue un honor y un orgullo que tuviera la deferencia de venir él mismo; es de agradecer”, asegura un Martínez Soto feliz, relajado, a pesar de estar absolutamente inmerso en las XXXIV Jornadas Rito-gastronómicas de la Matanza del Virrey.

¿Todavía
sin Aire Acondicionado?
Ven a Verlos



Aire Acondicionado y
Calefacción en un solo aparato



COMERCIAL
CORFRI
Refrigeración Climatización



AIRE ACONDICIONADO
MAQUINARIA FRIGORÍFICA INDUSTRIAL
MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN
ASESORAMOS, PLANIFICAMOS,
MONTAMOS, Y REPARAMOS

C/ Albacete 27, Soria - Tlfno. 975122122

¿Que Necesitas?
Equipamos tu Negocio



El empresario olveguegoño ha hecho del impulso de la provincia Soria y de su localidad, Ólvega, su modo de vida.

Emiliano Revilla recibe la Medalla de Oro de FOES



El empresario Emiliano Revilla, condecorado por FOES.

El **Comité Ejecutivo** de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas decidió por unanimidad otorgar la Medalla de Oro de FOES, máximo galardón de dicha institución, a Emiliano Revilla por la continua labor de asentamiento de empresas que realiza día a día en Ólvega, así como por su incansable esfuerzo, que ha convertido a esta localidad en una referencia modelo de desarrollo industrial, tanto a nivel provincial, regional como nacional.

La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas, considera a Revilla alto merecedor de este galardón, por su apuesta personal y firme,

en pro del desarrollo económico de la Comarca del Moncayo, especialmente de su pueblo, Ólvega, y por tanto de la provincia de Soria.

Desde FOES, y precisamente porque esta Federación está formada por empresarios que conocen lo que cuesta sacar proyectos empresariales adelante, son conscientes del esfuerzo titánico que Emiliano Revilla ha venido realizando por la localidad de Ólvega, en particular, y por la provincia de Soria en general, en los últimos 50 años y muy especialmente en las últimas dos décadas. El increíble desarrollo y despegue de esta comarca, no se produce por casualidad sino que es fruto del

“FOES considera a Revilla alto merecedor de este galardón, por su apuesta personal y firme, en pro del desarrollo económico de la provincia de Soria”

trabajo concienzudo y continuado, del esfuerzo, del tiempo dedicado; de la experiencia, de la voluntad férrea, de la ilusión, y sobre todo, y en definitiva como dice algún paisano de Emiliano Revilla, del “amor a su pueblo”.

Todo lo anterior, unido a una eficacia constatada e incontestable, hace que FOES y con ello todos los empresarios de la provincia de Soria, a quienes representa esta Federación, se sientan agradecidos a la par que realmente orgullosos de contar en la provincia de Soria con este soriano de pro y tengan además no sólo el deseo, sino también la obligación, de reconocer la labor del hombre, Emiliano Revilla, por hacer del desarrollo económico de Ólvega, su proyecto de vida.

MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y ALIMENTACIÓN



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

Instalación de aire acondicionado
 Nº 1 del Mundo



Aire Acondicionado y Bomba de Calor



Jesús Díez de Miguel, s.l.
 Pol. Ind. "Las Casas" calle H parc.377
 42000 SORIA
 975 22 44 52

16/ACUERDOS FIRMADOS POR ASOHTUR

A continuación, resumimos los diferentes Convenios, firmados por ASOHTUR con diversas empresas que reportarán los más variados beneficios a los asociados, con algunas de las principales ofertas.

Acuerdos firmados por ASOHTUR

CONVENIO CON CAJA DUERO



Productos financieros especialmente diseñados para el sector hostelero, entre los que destaca la rebaja en las comisiones por el uso de las Terminales Punto de Venta (TPV) para el cobro de pagos con tarjetas tanto propias como ajenas. Esta tasa queda reducida al 0,65%, más de la mitad de lo que se abonaba hasta este momento (tasa inicial de 1,10%).

- 'Cuenta de Crédito Comercio de Soria', que financia las necesidades de circulante.
- 'Microcrédito emprendedores' (al euribor más 0,25%).
- Cuentas de alta rentabilidad, que ofrecen los mejores intereses del panorama financiero.

CONVENIO CON LA SOCIEDAD GENERAL DE AUTORES Y EDITORES (SGAE)



Reducción de las tarifas con respecto al año pasado, contemplado en tres categorías.

- Restauración, bares y similares
- Bares especiales
- Banquetes

Este Convenio supone descuentos especiales para todos los asociados por la utilización por cualquier

medio de las obras que la SGAE representa. Tarifa única se ha modificado el sistema de tarifas para todos los asociados a este acuerdo para todos y cada uno de los canales utilizados (TV, DVD, radio o equipo de sonido). Los descuentos alcanzan hasta el 70 % de reducción de las tarifas con respecto al año pasado.



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

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



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

Condiciones del acuerdo

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

Para pedidos:

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

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

DISCO, S.A.



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

Oferta de Neumáticos (Turismos y 4x4):

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

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

Oferta Para Otros Productos:

- Carga Aire Acondicionado 45 €
- Escobillas limpiaparabrisas+Anticongelante 10% Dto.
- Filtros 40% Dto.
- Pastillas de freno 35% Dto.
- Iluminación 20% Dto.
- Amortiguadores y baterías 30% Dto.
- Discos de freno 25% Dto.

CONVENIO CON LABSOR 96



La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y LABSOR 96, S.L. han firmado un Acuerdo de Colaboración para la Gestión Integral en Seguridad Alimentaria de los establecimientos hosteleros con el fin de adaptar e incorporar a las empresas asociadas los requisitos higiénico-sanitarios que se les exige la normativa.

Los objetivos que se persiguen con este acuerdo son, entre otros:

- Conseguir que los alimentos elaborados tengan las máximas
- Garantías de higiene.
- Adecuar las empresas hosteleras a la normativa en Seguridad.
- Alimentaria.
- Mejorar la imagen de la misma.

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

- Implantación del Sistema APPCC o prerrequisitos.

Elaboración de toda la documentación necesaria junto con las hojas o fichas de control.

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

CONVENIO CON BUSAFE



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

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

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

DISTRIBUCIONES **Navalpotro, s.l.**
DISTRIBUCIONES



www.amstel.es



CONVENIO CON HOTUSA



HOTUSA Hotels-Central de Compras & Servicios pone al servicio del profesional de la hostelería una extensa gama de más de 10.000 productos de consumo a precios muy competitivos. Resultado de la firma con 270 prestigiosas marcas del mercado especialistas en alimentación, bebidas y licores, equipamiento, mobiliario, complementos, productos químicos, servicios generales, etc.

El Grupo Hotusa es un grupo turístico orientado a la representación, gestión y distribución hotelera y está integrado por:

- Hoteles Turísticos Unidos S.A. (HOTUSA)
- HOTUSA INCOMING SERVICES
- Keytel S.A.
- Restel S.A.
- Hotelius
- IGM web

En 1977 nace HOTUSA (Hoteles Turísticos Unidos S.A.) fruto de la voluntad de un grupo de 3 ho-

teleros independientes que deseaban aprovechar las sinergias de las grandes compañías sin renunciar a su propia entidad. Se crea así una tipología de asociación pionera en Europa. La empresa, bajo la batuta de su Director General y Consejero Delegado, Amancio López Seijas, inicia su singladura con una cartera de 3 hoteles.

En 1978 se pone en marcha una Mini Central de Reservas con sólo dos empleados al frente. Asimismo, a lo largo de este año se incorporan a HOTUSA los primeros hoteles asociados y la compañía edita su primer folleto.

En 1979 los socios fundadores invitan al resto de asociados a incorporarse a la estructura de la sociedad en calidad de accionistas. Se constituye así el Primer Consejo o Comité de HOTUSA.

En 1980 HOTUSA celebra su primera Asamblea General en la localidad barcelonesa de Castelldefels.



Industrias Cárnicas Hnos. Giaquinta

- vacuno
- cerdo
- cochinillo
- cordero
- cabrito
- embutidos
- elaboración propia



Lechazo de Castilla y León

Cabrito, cochinillo

Solomillo de ternera

Carnicerías en

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

Instalaciones en:

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



CONVENIO CON FOES

Convenios de telefonía móvil

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

Telefónica Movistar

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

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

Orange

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

Vodafone

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

Convenio de colaboración con la Clínica Universitaria de Navarra

La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas ha firmado un Acuerdo de Colaboración con la Clínica Universitaria de Navarra a través de ACUNSA, mediante el cual, los empresarios asociados a FOES, sus familiares directos así como los trabajadores de sus empresas, podrán disfrutar de las mejores condiciones de contratación de las Pólizas de Hospitalización que ACUNSA ofrece con las mejores tarifas.

Tres modalidades de póliza (Estándar, Oro y Platino) que garantizan, de forma exclusiva, la asistencia hospitalaria en esta prestigiosa Clínica, puntera por su tecnología así como por sus avanzados procesos terapéuticos.

Estas pólizas cubren cualquier tipo de hospitalización (médica, quirúrgica y psiquiátrica) así como los tratamientos más significativos en hospital de día, incluyendo también la hospitalización por accidentes laborales y de tráfico así como consultas de confirmación de hospitalización para tratamiento médico y quirúrgico.

Matutano

Lay's

Sabor Vinagreta
Salt & Vinegar

Lay's

Receta Campesina
Receta Campesina

sin sem

NUEVO DISTRIBUIDOR PARA SORIA

Tfno. Contacto 975 214 798

SUMINISTROS

VALONSADERO

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



20/ANÁLISIS DEL EXPERTO



La normativa vigente de aplicación al sector de la restauración designan a estas empresas responsables de la higiene en sus establecimientos (es decir de implantar medidas para el control de peligros), obligándolas a que las actividades que realicen estén enfocadas desde la perspectiva del denominado "autocontrol".

Los nuevos términos de la Seguridad Alimentaria: Autocontrol, Sistema APPCC y prerrequisitos.

En este artículo trataremos del Autocontrol y el Sistema APPCC y dejaremos los prerrequisitos para una próxima oportunidad.

AUTOCONTROL:

• El prefijo "auto" implica que el control es aplicado por la propia empresa sobre sí misma y, por tanto, el control debe estar integrado de forma consustancial con el modo de hacer de la empresa.

• El término "control" implica una

vigilancia seguida de una intervención continua y activa sobre el objeto vigilado de acuerdo con un objetivo preestablecido.

En definitiva, el autocontrol no descubre medidas de higiene ni representa un método, definido, sino más bien hace referencia a una orientación genérica que obliga a modificar la responsabilidad de la vigilancia de la higiene que pasa del ámbito de la Administración al de la propia empresa.

Modelo tradicional

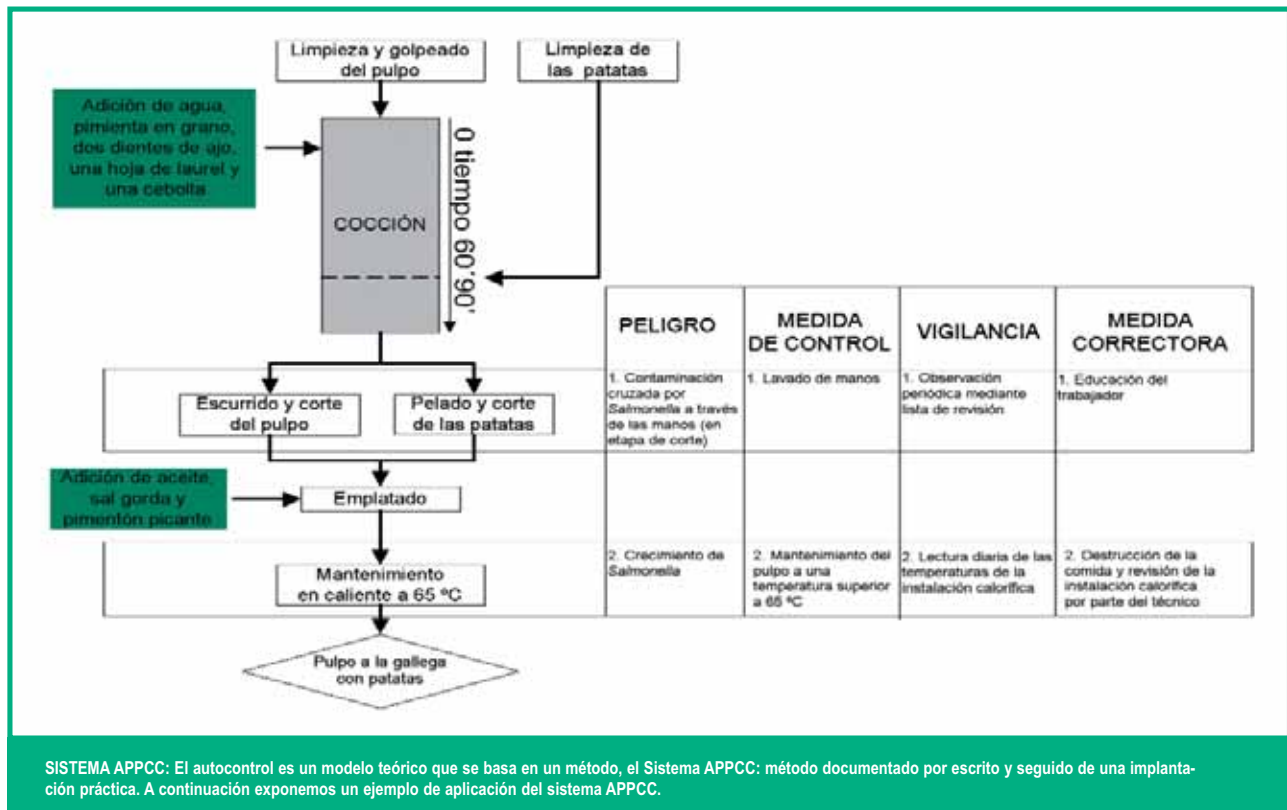
La empresa de restauración elabora alimentos aplicando una serie de medidas higiénicas (higiene del personal, limpieza, mantenimiento de alimentos a temperaturas adecuadas)

La Administración vigila que se aplican estas medidas

Modelo autocontrol

La empresa define las medidas higiénicas más adecuadas a aplicar en función de sus peculiaridades y establece mecanismos de vigilancia para garantizar que se aplican.

La Administración supervisa que se lleva a cabo lo anterior y que, además, es eficaz para el control de los peligros.



21/NOTICIAS ASOHTUR

Soriaventura y Biosfera Soria ofrecen diversas alternativas para conocer y disfrutar de la naturaleza en la provincia.

Turismo activo: otra forma de ver la naturaleza



Ermita de San Baudelio en el Cañón del Río Lobos.

La riqueza medioambiental de Soria es indudable. La provincia tiene muchos rincones para descubrir, conocer y, por qué no, también disfrutar. Para ello, las empresas sorianas Soriaventura y Biosfera Soria se ponen a disposición de sorianos y forasteros para ofrecer diversas actividades al aire libre.

Inigualables parajes como el Cañón del Río Lobos o la Cueva de la Galiana son dos de los recursos naturales de la provincia que más curiosidad e interés suscitan en los turistas procedentes de otras provincias o regiones del país. Sin duda alguna, la flora y fauna del primero son merecedores de dedicarle una jornada intensa de marcha,

para disfrutar de las bondades naturales de esa zona, con la variopinta flora y fauna allí presente.

En lo que respecta a La Galiana, muchos son los aficionados a la espeleología que apuestan por disfrutar de un día más intenso descubriendo las atractivas dificultades que ofrece la cueva.

La Comarca de Pinares, los alrededores de Vinuesa y, cómo no, la Laguna Negra, enigmática y magnética a la vez, bien retratada en los versos de Antonio Machado, son otros de los atractivos de la provincia, que lejos del habitual turismo costero de sol y playa, ofrece naturaleza, Historia y tranquilidad en un claro ejemplo de lo que

es el Turismo de Interior, tan en auge en los últimos tiempos.

Es por ello, que Soriaventura y Biosfera Soria ofrecen alternativas para conocer y disfrutar de la naturaleza en la provincia. Soriaventura-Deportes de Aventura es una empresa soriana nació hace cinco años con la clara vocación de garantizar diversión y entretenimiento en y con la naturaleza. Soriaventura ofrece packs de aventura para empresas, grupos, colegios o expediciones particulares así como empresas. Entre las actividades que ofrece encontramos visitas guiadas por diversos parajes de la provincia, actividades de cuerda, nieve, espeleología, micología y senderismo, pruebas de orientación, raids de aventura, en lugares como Valonsadero, Cañón del Río Lobos, Pinares, Laguna Negra, Vinuesa, Santa Inés...

Biosfera Soria, ayuda a conocer la naturaleza y que la gente se divierta con ello, con un claro espíritu de educación medioambiental. La rica flora, fauna y orografía de la provincia son el atractivo fundamental, que conocer de forma amena. Biosfera programa rutas guiadas, senderismo, orientación y gymkhanas en la provincia, colaborando con el Ayuntamiento y la Junta de Castilla y León en la organización de las actividades.

www.soriaventura.com
www.biosferasoria.es

NUESTRA GASTRONOMÍA TRADICIONAL se apoya en los mejores productos



www.morenosaez.com

Tfno. 975 221 840, Eduardo Saavedra 40, Soria



FEHR

1,2 millones de trabajadores afiliados a la Seguridad Social en hostelería en 2007

El número de trabajadores afiliados a la Seguridad Social con alta laboral en hostelería en diciembre de 2007, incluyendo tanto a autónomos como a asalariados, ascendía a 1.143.989, según las informaciones publicadas por el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. De éstos, 905.450 (79%) trabajaban en el sector de restauración y 238.539 (21%) en empresas de alojamiento. Con relación al anterior mes de noviembre se ha producido una ligera disminución en las plantillas de estos sectores: -0,3% en restauración y -1,2% en alojamiento. Pero con relación al mes de diciembre de 2006 se ha producido un aumento significativo: 2,8% en restauración y 6,1% en alojamiento. Una vez más resulta pertinente resaltar el fuerte crecimiento de volumen de trabajadores en el alojamiento, dato que ha sido característico de 2007. En valores medios de enero a diciembre de 2007, el número de trabajadores afiliados a la Seguridad Social con alta laboral en hostelería ha sido de 1.203.956, correspondiendo el 77% a restauración y el 23% al alojamiento. El crecimiento anual de estas plantillas medias ha sido del 7% en alojamiento y el 2,8% en restauración.

FEHR

Duodécimo Congreso Nacional de la FHER, en Asturias

La Federación Española de Hostelería (FEHR) celebró su XII Congreso Nacional que del 7 al 9 de abril en las ciudades más representativas del Principado de Asturias: Oviedo, Gijón, Avilés. Los Príncipes de Asturias presidieron el Comité de Honor del XII Congreso Nacional de Hostelería. Un encuentro profesional y, al mismo tiempo, lúdico y gastronómico, pensado para la gran familia de la hostelería, en el que se abordaron los principales problemas a los que tiene que hacer frente el sector y en el que se definieron las líneas comunes de actuación. Entre otros asuntos, en el congreso se debatió la necesidad de potenciar la gastronomía como un elemento cualificador y diferenciador de la oferta turística, para lo que se creará un club de producto sobre la tapa y el pincho a nivel nacional. Asimismo, los hosteleros señalaron la importancia de comprometerse con el asociacionismo empresarial, que permita, a través de la unión, resolver problemas concretos del trabajo diario de estos profesionales. Otros grandes temas que preocupan al conjunto del sector fueron desde la ley del tabaco, al ocio nocturno responsable y la formación de los recursos humanos.

CEHAT

Reducción de comisiones de tarjetas de crédito

Durante los dos últimos años, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) ha estado trabajando en la disminución de la tasa de intercambio que cobran las entidades adquirentes y emisoras de tarjetas de crédito en las operaciones realizadas por los hoteleros. Para ello, se firmó un acuerdo entre las entidades emisoras de tarjetas de crédito y distintas asociaciones comerciales. Fruto de este acuerdo, la tasa de intercambio media en el sector ha disminuido un 52% en este periodo. El resultado final es la disminución de la tasa de descuento, es decir, la que la entidad financiera aplica al hotelero en el cobro con tarjetas de crédito o débito. En el momento de la firma del acuerdo, la tasa de descuento medio aplicada al sector hotelero era del 1.76% del monto de la operación. Según datos del Banco de España, la tasa a 31 de diciembre de 2007 fue de 1.18%, es decir, un 33% menos. Estos descensos se materializan en un ahorro estimado de más de 12 millones de euros en 2006 y más de 22 millones en 2007. Los beneficiosos resultados de este acuerdo incitan a la CEHAT en seguir trabajando en la mejora de las condiciones de facturación para sus asociados y en otros acuerdos de semejantes características.

CEHAT

10º Congreso de Empresarios Hoteleros de la CEHAT

La Confederación Española de Hoteles (CEHAT) celebra, del 5 al 8 de noviembre, su 10º Congreso de Empresarios Hoteleros bajo el lema "Pensar, Sentir y Actuar" en el que está previsto que participen más de 500 empresarios para debatir sobre los temas que afectan al sector. Para poder seleccionar los asuntos que se tratarán durante el Congreso, la CEHAT ha puesto en marcha una encuesta, a través de la Web de la Confederación (www.cehat.com), en la que se proponen doce cuestiones de actualidad y donde los congresistas podrán valorar los asuntos que más les interesen. Se trata de que sea el propio congresista quien elija el contenido del programa del Congreso para que éste sea de máximo interés. Entre las temáticas a elegir se contemplan nuevas pautas de futuro en nuevas tecnologías, buenas prácticas de hoteles y cadenas hoteleras, nuevas tendencias en la adaptación al cliente o el debate sobre el presente y el futuro del sector hotelero.

LA CAÑADA
PRODUCTORES DE CALIDAD
HUEVOS CAMPEROS

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

AUSHOTEL

Tfno.
975 225 370

Confíe en nuestra experiencia profesional para el servicio y equipamiento de la hostelería soriana

servi - Hotel

Vestuario Laboral

Ropa de trabajo para Hostelería

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



Caja Duero facilita la inversión empresarial

El **Convenio** firmado entre ASOHTUR y Caja Duero, desde un principio posibilitó a los miembros de la Agrupación, el acceso a una oferta financiera muy competitiva, que abarcaba todas las necesidades financieras del negocio. Al mismo tiempo, este Convenio abre una vía de comunicación, que permite trasladar de una manera cercana, información relevante que sin duda ayudará a mejorar la gestión de cada negocio.

En esta ocasión, aprovechamos este espacio para presentar la Línea ICO 2008 de apoyo a la empresa. Caja Duero es entidad colaboradora del ICO (INSTITUTO DE CRÉDITO OFICIAL), y por lo tanto posibilita a todos los autónomos y empresarios de ASOHTUR, financiar los diferentes proyectos de inversión de este año 2008, en las mejores condiciones posibles. Analizamos a continuación las características de las dos Líneas de ICO más relevantes para el Colectivo ASOHTUR:

Línea ICO EMPRENDEDORES		Línea ICO PYMES																							
<p>¿Quién puede acogerse a esta línea? Microempresas y profesionales que hayan comenzado su actividad con posterioridad al 1 de enero de 2007.</p> <p>¿Qué se puede financiar? • Inversiones en activos fijos nuevos productivos (maquinaria de hostelería, mobiliario, vehículos, ordenadores,...) • Además se pueden financiar inversiones en activos inmateriales tecnológicos (páginas web, software...), otros activos inmateriales como franquicias, traspasos, licencias y también los gastos de constitución de la empresa.</p> <p>¿Cuáles son las condiciones de financiación?</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>IMPORTE</th> <th>PLAZO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>hasta el 90% de la inversión</td> <td>hasta 7 años incluidos 2 de carencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>TIPO DE INTERÉS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>VARIABLE</th> <th>FIJO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CON AVAL SGR Euribor 6M+0,50</td> <td>Ref. ICO+0,50</td> </tr> <tr> <td>SIN AVAL SGR Euribor 6M+1,00</td> <td>Ref. ICO+1,00</td> </tr> </tbody> </table>		IMPORTE	PLAZO	hasta el 90% de la inversión	hasta 7 años incluidos 2 de carencia	VARIABLE	FIJO	CON AVAL SGR Euribor 6M+0,50	Ref. ICO+0,50	SIN AVAL SGR Euribor 6M+1,00	Ref. ICO+1,00	<p>¿Quién puede acogerse a esta línea? Microempresas y Pymes.</p> <p>¿Qué se puede financiar? • Inversiones en activos fijos nuevos productivos (maquinaria de hostelería, mobiliario, vehículos, ordenadores,...) • Además se pueden financiar inversiones en activos inmateriales tecnológicos (páginas web, software...), otros activos inmateriales (franquicias, traspasos, licencias), los gastos de constitución de la empresa, y también la inversión inmobiliaria ligada a reformas y adquisición de locales.</p> <p>¿Cuáles son las condiciones de financiación?</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>IMPORTE</th> <th>PLAZO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MICROEMPRESA</td> <td>hasta el 90% de la inversión</td> <td rowspan="2">hasta 7 años incluidos 2 de carencia</td> </tr> <tr> <td>PYME</td> <td>hasta el 80% de la inversión</td> </tr> </tbody> </table> <p>TIPO DE INTERÉS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>VARIABLE</th> <th>FIJO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Euribor 6M+0,65</td> <td>Euribor 6M+0,65</td> </tr> </tbody> </table>			IMPORTE	PLAZO	MICROEMPRESA	hasta el 90% de la inversión	hasta 7 años incluidos 2 de carencia	PYME	hasta el 80% de la inversión	VARIABLE	FIJO	Euribor 6M+0,65	Euribor 6M+0,65
IMPORTE	PLAZO																								
hasta el 90% de la inversión	hasta 7 años incluidos 2 de carencia																								
VARIABLE	FIJO																								
CON AVAL SGR Euribor 6M+0,50	Ref. ICO+0,50																								
SIN AVAL SGR Euribor 6M+1,00	Ref. ICO+1,00																								
	IMPORTE	PLAZO																							
MICROEMPRESA	hasta el 90% de la inversión	hasta 7 años incluidos 2 de carencia																							
PYME	hasta el 80% de la inversión																								
VARIABLE	FIJO																								
Euribor 6M+0,65	Euribor 6M+0,65																								

Para consultar cualquier duda, pueden dirigirse a su oficina habitual, donde recibirán una información ampliada, y adaptada a sus circunstancias particulares.



CONOCER LA RAZA DUROC ES CONOCER LA DIFERENCIA

Embutidos la Hoguera, Carrera Mediana, 9, 42174, San Pedro Manrique, Soria
e-mail: embutido@lahoguera.es - Tfno. 00 34 975 39 80 00 - Fax. 975 38 11 07



24/ LA RUTA

José Luis Bravo



Es un poco exagerado, lo sé, pero siempre que me desplazo a Caracena se me ocurre que eso es lo que es; el pueblo del fin del Mundo. Pocos sitios con tanto valor histórico y paisajístico están tan a desmano de cualquier vía transitada y todo por cuatro miserables kilómetros de camino carretero que nadie quiere convertir en carretera hasta Velderromán y acercar de paso, al emporio arqueológico Tiermes.

Viaje al pueblo del fin del Mundo

A **Caracena** se llega por varios sitios, como a todas partes, pero hemos elegido una que nos permita recorrer rutas alternativas a las más rápidas. No tenemos prisa, se trata de disfrutar y por lo tanto elegimos la carretera que, desde la capital, se dirige a Berlanga de Duero tras cruzar por Quintana Redonda y por el Risco de Andalucía. El río del mismo nombre ha abierto un tajo en ese cerro y justo a su es-

palda se asienta esta pequeña localidad. A los niños de la zona nos contaban que un carretero que transportaba huevos, ante la dificultad que suponía la montaña para su transporte, se lió a huevazos con ella hasta que abrió el actual paso. Los geólogos dicen que fue el río, pero con las chanzas del Tío Pacorro defendiendo su tesis nos echábamos buenas risas.



Iglesia parroquial de Abanco.



Iglesias de San Pedro y La Asunción. Caracena.

TODO UN MUNDO DE SEGURIDAD



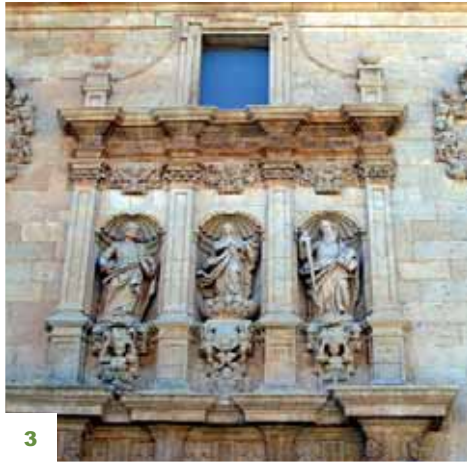
Tlf: 902 305 060
www.reysan.com



1



2



3



6



4



5

1. PICOTA O ROLLO Y CÁRCEL DE CARACENA.
2. PRIMAVERA EN BERLANGA DE DUERO DESDE SU CASTILLO.
3. DETALLE DE LA FACHADA DE LA IGLESIA DE ABANCO.
4. CASTILLO DE CARACENA DESDE EL OESTE.
5. INTERIOR DEL PÓRTICO.
6. RETABLO DE LA IGLESIA BARROCA DE BRÍAS.

LiNSA

LAVANDERIA INDUSTRIAL NAVARRA, S.A.

LAVANDERIA ROMA

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

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



✓ RECOGIDA, LAVADO, PLANCHADO Y ENTREGA A DOMICILIO

✓ COLEGIOS - HOSTELERIA - RESIDENCIAS - COLECTIVIDADES



Un románico muy particular

Es muy recuente en Soria, y en algunas provincias limítrofes un modelo arquitectónico de románico puro y primigenio que acompaña su portada, casi siempre orientada al poniente o al sur con una galería porticada que, por lo visto, se pensaba para estar más al resguardo de los vientos fríos que por aquí corren a la salida y entrada de las misas y otros oficios religiosos. Lo tiene San Miguel de Andaluz y además ricamente ornamentado, en especial sus capiteles. También lo veremos en la cercana Aguilera, en Tiermes, o San Esteban de Gormaz y en la propia Caracena destino final de nuestra ruta.

Darse un paseo en primavera por la dehesa donde el río Andaluz tributa sus aguas al Duero es una verdadera delicia.

A un tiro de piedra nos queda Berlanga de Duero con su imponente castillo, su colegiata y su "ardacho" o lagarto que la custodia, sus calles porticadas, los restos del Palacio de Frías y la hoz que traza el Escalote al pie de la fortaleza. Hoy sólo paramos un momento entre las murallas y el castillo. Más que nada para comparar éste con el que luego veremos en Caracena, no menos poderoso aunque más desatendido por quienes debieran restaurarlo.

Aldeas diminutas, palacios e iglesias imponentes

Antes de recalar en nuestro destino final pasaremos por Paones, pueblo que languidece a la sombra de su iglesia derruida que aún conserva un interesante ábside románico y llegaremos a Brías donde, por el contrario se ha recuperado para casa rural su palacio del siglo XVII frente a una impresionante iglesia de la misma época y de traza barroca. Ambos edificios construidos por el obispo Aparicio Navarro, natural de la localidad. Una ermita a las afueras del pueblo de hermoso románico del siglo XII completa el itinerario en una visita de emergencia.

A un paso de Brías está Abanco donde la desproporción entre el conjun-

to Iglesia-Palacio y el resto de las edificaciones civiles es más acusada si cabe. Destacan en la fachada del templo las enormes esculturas que la decoran. Ambos edificios barrocos fueron construidos por el maestro arquitecto Alonso Martínez de Ochoa. Como en el caso anterior, la iniciativa privada se ha encargado de que el palacio no acabase en ruina.

“Darse un paseo en primavera por la dehesa donde el río Andaluz tributa sus aguas al Duero es una verdadera delicia”

Vámonos a Caracena

Por fin enfilamos a nuestro destino. Desde Abanco hay carreteras menores y algún tramo de camino bien consolidado que nos llevará a un cruce entre Carrascosa de Abajo y el pueblo al que nos encaminamos. Si tiene dificultades con los mapas no dude en dar un rodeo y trazar hacia el norte para tomar la carretera que procede de El Burgo de Osma por Navapalos. Conste sin embargo que hay trayecto más corto y es transitable por turismos pero asegúrense que saben por donde van ya que es posible que, en esa parte desolada de la provincia, no encuentren ni pastores para preguntar.

Caracena está en el mapa, y más que lo estuvo en el medioevo cuando fue cabecera del Sexmo que llevaba su nombre. Entramos al pueblo casi por el mismo sitio por el que desagua, tras atravesar su propio cañón, el río Caracena procedente de Tarancueña, - bonita ruta, por cierto, para caminarla en esta época del año. Nos topamos primero con la sencilla iglesia románica de Santa María, del

siglo XII de una sola nave. La calle principal del pueblo arranca en la plaza donde se yergue un rollo barroco, también llamado picota, que, hasta hace no mucho lucía sus cadenas y argollas de forja para amarrar a los penados. Unos pasos más allá lo que fuera la cárcel y no lejos de este lugar el edificio del antiguo hospital. Las dos sorpresas de este pueblo están sin embargo por llegar. Se acaba la calle y a la derecha surge la iglesia de San Pedro. Nos recuerda a la de Andaluz por su pórtico, su sencilla nave y sus esmeradas tallas en la portada y los capiteles. Especial atención a las gargolillas y figuras del ábside. Alguna parece que se ríe quien le observa.

Del castillo nos separan apenas trescientos metros, pero no se ve hasta que no remontamos un accidentado camino. Es imponente, y más aún si el visitante toma resuello y se da un paseo hasta el otro lado de la hoz que lo circunda por el oeste. Desde allí se ve la puerta principal flanqueada por dos torreones y por allí se entra a un recinto que se está comiendo una inmensa hiedra con riesgo evidente para los viejos muros de la fortaleza. Tramos de muralla que rematan en el precipicio de ambos cañones hacen de este enclave un lugar que sin duda fue inexpugnable. La construcción actual data del siglo XV, si bien hay noticias de que, en ese lugar ya hubo castillo desde el siglo XII y por cierto objeto de numerosos pleitos entre jerarquías del clero, en concreto los obispos de Osma y Sigüenza, que se lo disputaron por su estratégica situación.

Recorran su interior, paseen por sus muros, siempre con la cautela de quien sabe que invade una ruina y si han hecho hambre busquen donde comer. Me temo que en este pueblo no será fácil encontrar posada y salvo que se atrevan a recorrer el camino carretero que, por Valderromán les llevará hasta la Venta de Tiermes o Retortillo, no habrá más remedio que volver hacia Berlanga o El Burgo de Osma. Allí encontrarán el modo de aliviar esa necesidad disfrutando de veras.



BODEGAS VALDEVIÑAS

*Tradición,
Carácter,
Personalidad*



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



27/HOSTELERÍA Y COCINA

Juan Carlos Benito

Las algas marinas son importantes en la cadena alimentaria, una interesante fuente de nutrición humana, como abonos, piensos de animales. Y, ¿por qué no probarlas?

Las algas en la alimentación

Nuestro planeta se halla cubierto en más de tres cuartas partes por agua, y pese a que su flora es muy abundante es prácticamente desconocida para los pueblos occidentales. Si caminamos por bosques o montañas, aunque nuestro conocimiento sea escaso, somos capaces de diferenciar algunas plantas y árboles por sus nombres, saber si son comestibles y tener algunos conocimientos populares sobre sus virtudes. Sin embargo, aunque vivamos en zonas costeras, es muy raro que conozcamos las algas que pueblan nuestras costas y playas.

Mientras que la población asiática, principalmente la china y japonesa, ha mantenido la tradición de incluir las algas en su dieta, en España concretamente, a pesar de poseer amplias costas y abundantes jardines de algas marinas, no hay tradición en el consumo de algas. Probablemente por la gran riqueza y variedad de alimentos de que disponemos.

La mayor parte de las algas recolectadas en Europa se emplean para la extracción de sustancias exclusivas de estos vegetales que no tienen equivalente sintético. Se emplean como agentes gelificantes, espesantes y estabilizantes, interviniendo en multitud de aplicaciones en la industria agroalimentaria, en artículos del hogar. Nos sorprendería saber que llevamos con-

sumiendo algas desde hace años, ya que diariamente utilizamos pasta dentífrica, cosméticos, champús, alimentos para animales, comidas para bebés, derivados lácteos, cremas, sopas de preparación instantánea, recubrimiento de embutidos (jamón cocido) y muchos otros productos que constituyen claros ejemplos de la presencia de las algas marinas en nuestra vida cotidiana. Constituyen los aditivos E-406, E-401, E-402, E-403 y E-404.

La búsqueda de nuevos sabores y de alimentos más saludables nos ha llevado a volver la mirada al consumo de algas utilizándolas en forma de suplementos dietéticos, fresca o preparada. Como suplemento en tabletas o en polvo (Kelp) se añade a ensaladas y en guisos diversos para aumentar la aportación de minerales o como sustitutivo de la sal común, con la ventaja de tener menos cantidad de sodio y más minerales, especialmente magnesio, calcio y yodo. Por sus propiedades texturantes y para la introducción de nuevos sabores se utilizan frescas o preparadas en sopas, salsas y platos precocinados, dejándose hervir durante 20-30 minutos y añadiéndose al arroz o a las legumbres como cualquier otra verdura. También se pueden usar en empanadas de verduras, pizzas, tortillas, etc.

ALGAS DE MAYOR INTERÉS ALIMENTARIO

Nori

Es muy sabrosa. Suele venderse en hojas dobladas de 20 cm prensadas, presentando un aspecto de hojas de papel oscuro o morado, cortadas en rectángulos. Son consumidas en platos orientales muy populares, como el envuelto comestible para sushi (arroz y pescado crudo), tostado sobre el fuego y desmenuzado sobre ensaladas, platos de arroz, pastas o sopas.

Kombo

Su color es verde parduzco. Se usa como verdura por su consistencia carnosa y debido al ácido glutámico que contiene esta alga, tiene la propiedad de ablandar la fibra de otros alimentos, por lo que si se añade a los platos de cereales o legumbres (garbanzos, lentejas, soja...), se ahorran minutos de cocción y aportan un grato sabor. Se puede añadir una hoja de alga kombo a estos cocidos, y después se corta a trocitos y se añade al plato.

Wakame

Se seca adquiriendo color verde oscuro o se escalda antes del secado adquiriendo un color verde brillante. Es la más indicada para iniciarse en el gusto de las algas y muy versátil en la comida. Para aprovechar mejor sus cualidades, es preferible tomarla cruda en ensaladas. Previo remojo de media hora aproximadamente, combinándolas con todo tipo de verduras. Hervida se utiliza para sopas o platos cocinados y acompañando a pescado o pollo, o cocinada al horno. Se puede usar como otras algas para ablandar y acelerar la cocción de las legumbres secas. En polvo se usa como condimento de arroz y vegetales.

Musgo de Irlanda

La mayor parte de la que se utiliza comercialmente procede de las costas septentrionales de Irlanda, de ahí el nombre con que se conoce, pero igualmente la encontramos en nuestras costas del Cantábrico y del Atlántico. Su sabor es neutro. Tras ser decolorada y secada, se cocina tradicionalmente para preparar jaleas para los convalecientes o para las personas de estómago delicado. Se utiliza con base gelificante y de espesante en la industria alimentaria, igual que el agar-agar.

Agar-Agar (kanten)

No se trata propiamente de un alga, sino de un subproducto obtenido de diferentes algas.

Podemos encontrarla comercializada en forma de hilos y en barritas rectangulares. Proviene de distintos tipos de algas y se utiliza como gelatina. Al cocinarse se vuelve transparente, espesando al enfriarse. La mejor forma de aprovechar sus cualidades nutritivas es tomarla cruda, previo remojo de media hora aproximadamente, y acompañarla con ensalada. Es muy empleado en la fabricación de jaleas, confituras, helados, jarabes, mayonesas y quesos, ya que les confiere la consistencia deseada. Se caracteriza por no ser atacable por los ácidos gástricos, ni absorbible, factores que la hacen ideal como complemento para corregir el estreñimiento, proteger la mucosa gástrica y regular el tránsito intestinal.



AMBIGEST
SALUD AMBIENTAL
D.D.D.

COMERCIAL ANDRÉS

MAQUINARIA PARA MANTENIMIENTO
Y TRATAMIENTO DE SUELOS

PRODUCTOS QUÍMICOS
CELULOSA PARA INDUSTRIA
CONSTRUCCIÓN Y HOSTELERÍA

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

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



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

martirelo
patatas fritas

www.martirelo.es

Tfn: 975 185 167

Selectos
de SORIA
ANAVILLA



28/HOSTELERÍA Y SALUD

Juan Manuel Ruiz Liso

Director de la Fundación Científica de la Caja Rural de Soria



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

Dieta y enfermedad

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

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

Enfermedades de la Alimentación

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

1. CARIES DENTAL



La caries dental en la infancia tiene su origen en muchos factores siendo la alimentación y la situación geográfica de residencia del niño, dos de los más importantes.

El fluor que es necesario para un buen desarrollo de la estructura dental y para la resistencia a la caries, es insuficiente en el suelo y en el agua de muchas zonas geográficas. La escasez de fluor en las aguas potables junto al consumo cada día mayor de hidratos de carbono refinados -dulces, helados etc.- son responsables de esta epidemia de caries en España y en nuestra comunidad autónoma.

El consumo diario de dulces y golosinas es muy superior al recomendado por el Ministerio de Sanidad y Consumo que considera no debe superar los 60 gramos por persona y día. Se ha puesto de manifiesto en numerosos trabajos que el consumo de dichos productos disminuye significativamente el consumo de frutas, verduras y legumbres en la población escolar, y ello repercutirá en el futuro en una mayor prevalencia de las enfermedades relacionadas con dicho consumo: caries dental, obesidad y en mayor ó menor grado, el resto de las enfermedades aquí señaladas.

El calcio de la leche favorece por mineralización del diente y por su efecto tampón en la boca, una menor acidificación y una mayor salivación que hace que se forme una película sobre el diente de tal forma que disminuye la formación de la placa bacteriana, consiguiendo de esta forma un menor deterioro del esmalte dental (incluso en presencia de azúcares).

El calcio de la leche favorece por mineralización del diente y por su efecto tampón en la boca, una menor acidificación y una mayor salivación que hace que se forme una película sobre el diente de tal forma que disminuye la formación de la placa bacteriana, consiguiendo de esta forma un menor deterioro del esmalte dental (incluso en presencia de azúcares).

Pol. Ind. Las Casas C/E parc. 101-102

Tel.: 975 229 973 - Fax: 975 225 329



Pol. Ind. La Tapiada, s/n SAN ESTEBAN DE GORMAZ

Tel.: 975 350 106 - Fax: 975 350 487

30 años de FOES



La Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES) cumple 30 años el próximo 9 de junio y ya lo ha celebrado este trigésimo aniversario. Primero con los Premios Empresariales 2007, con los que fueron galardonados, el pasado 21 de mayo: Miguel Sánchez Alonso (Empresario Soriano); Caja Rural (Empresa Soriana); Jesús Santiago Gómez Elvira (Joven Empresario Soriano); Hormisoria (Empresa Soriana Innovadora) y Luis Delso Heras (Empresario Soriano en el Exterior). También FOES homenajeó con su Medalla de Oro la larga trayectoria de Emiliano Revilla así como la labor realizada por el Club Depor-

tivo Numancia en el ámbito deportivo, social y económico. El 24 de mayo, FOES llevó a cabo otra jornada festiva, una Gran Fiesta Empresarial en el Campo de Golf de Pedrajas, donde con carácter más familiar, se dieron cita empresarios de toda la provincia asociados a FOES. Una gran paella, una barbacoa, un torneo de gol y otro de guiñote fueron parte de la jornada.

Desde ASOHTUR felicitamos sinceramente a la gran familia de FOES, en un aniversario en el que se reafirma la historia y la importancia de la Federación en la provincia de Soria.

Miguel Ángel Esteban, nuevo tesorero de la Federación Regional de Hostelería

El vicepresidente económico de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR), Miguel Ángel Esteban, ha entrado a formar parte de la nueva junta Directiva de la Federación Castellano Leonesa de Empresarios de Hostelería, en la que ha sido nombrado Tesorero. La Federación se constituye como órgano de coordinación empresarial, representación, gestión, fomento y defensa de los intereses profesionales de las Federaciones, Asociaciones, o Agrupaciones adheridas a esta Federación.

- Promover el desarrollo económico de la industria de hostelería en beneficio de la región.

- Representar, gestionar y defender los intereses profesionales de los colectivos asociados, ante toda clase de personas y entidades públicas.

- Establecer, mantener y fomentar contactos y colaboraciones con las demás entidades nacionales y regionales de análoga naturaleza y finalidad.

- Participar en la regulación y perfeccionamiento de la concurrencia del mercado, para evitar la competencia desleal, luchar contra el intrusismo.

Selección Especial Hostelería

Grupo BSV

CARINENA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
75º ANIVERSARIO



Villalta
Armonía en tu mesa.
Villalta es una selección especial
de vinos jóvenes,
especial para Hostelería.



Normativa sobre carteles de bebidas alcohólicas en Castilla y León

Con fecha de 28 de noviembre 2007 aparece publicado en el BOCYL número 231 el Decreto 115/2007 por el que se regula las características y ubicación de los carteles informativos sobre limitaciones en la venta y el consumo de bebidas alcohólicas.

El decreto establece que tanto los establecimientos públicos en los que se vendan, dispensen o consuman bebidas alcohólicas como los lugares en los que este prohibido, tendrán fijado en lugar visible los carteles conforme al modelo homologado para cada caso.

En lo que se refiere a establecimientos hosteleros los carteles deben colocarse perfectamente visibles en dos lugares:

1. En las zonas de acceso al local.
2. En el interior, preferentemente en las zonas de pago, a razón de uno por mostrador.

Si además, el establecimiento cuenta con máquinas expendedoras de bebidas, estas deben tener fijado el cartel modelo adhesivo y de menor tamaño.



Cartel homologado para establecimientos públicos donde se vendan, dispensen o consuman bebidas alcohólicas.



BODEGA
TORRES de ANGUIX
 RIBERA DE DUERO



Anguix - Burgos - España
 Tel: 947 554 008
 Fax: 947 554 129

EL FRUTO DE AÑOS DE ESFUERZO

www.torresdeanguix.com



*30 años al
servicio de la
empresa soriana*

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



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



Si aún no está asociado, pero sí interesado en los servicios que ASOHTUR pone a su disposición de sus socios, puede enviarnos sus datos de contacto y nosotros nos dirigiremos a usted para remitirle información más detallada.

Póngase en contacto con nosotros o recorte y envíe al cupón a:
AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

C/Vicente Tutor 6, 4º planta, 42001 Soria
Teléfono 975 233 222, Fax. 975 233 223
asohtur@foes.es - www.asohtur.com
La cuota de alta es gratis hasta fin de año

Deseo recibir información sobre la AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Nombre _____ Apellidos _____

Establecimiento _____

Tipo Bar Cafetería Restaurante Hospedaje Otro _____

Dirección _____

Localidad _____

Tfno. _____ e-mail _____

DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA LEY ORGÁNICA 15/1999, DE PROTECCIÓN DE DATOS, AGRUPACIÓN SORIANA DE HOSTELERÍA Y TURISMO (ASOHTUR), INFORMA QUE LOS DATOS PERSONALES FACILITADOS EN EL PRESENTE FORMULARIO SERÁN INCORPORADOS EN UN FICHERO DE CONTACTOS Y SERÁN TRATADOS DE MANERA AUTOMATIZADA. EL REMITENTE DA SU CONSENTIMIENTO PARA SER INCLUIDO EN EL MENCIONADO FICHERO QUE TENDRÁ COMO FINALIDAD INFORMARLE DE LOS PRODUCTOS, SERVICIOS Y ACTIVIDADES DE LA AGRUPACIÓN. SI LO DESEA, PUEDE DIRIGIRSE A ASOHTUR, DOMICILIADA EN LA CALLE VICENTE TUTOR, 6 - 4ª PLANTA - 42001 SORIA CON EL FIN DE EJERCER LOS DERECHOS DE ACCESO, RECTIFICACIÓN, OPOSICIÓN Y CANCELACIÓN.



5,4° San Miguel recomienda el consumo responsable.

DESDE 1907

San Miguel

ESPECIAL
INTERNATIONAL PREMIUM LAGER

El cuidadoso y delicado proceso de elaboración otorga el sabor puro y natural de esta cerveza internacional.



Polígono Industrial Calle E parcela 38, Soria Tfno 975 22 88 25