

hostelería otea?

hostelería y turismo en Asturias

PEREGRINOS POR EL
NORTE, AHORA TAMBIÉN EN
CANTABRIA



CONGRESO DE HOTELEROS
ESPAÑOLES



ALMEIDA NUEVO
PRESIDENTE DE OTEA



SIDRERÍAS DE ASTURIAS
CALIDAD NATURAL

LOS OSCOS, ENTRE EL MISTERIO Y LA BELLEZA SERENA



INDUSTRIAL DE FABRICACIÓN Carlos y Javier

EN CARLOS Y JAVIER, PODRÁ ENCONTRAR
TODO TIPO DE MAQUINARIA RECUPERADA,
PARA EL SECTOR DE ALIMENTACIÓN.



Visítanos en
SALENOR
(Avilés)
Del 20 al 22
de febrero

AHORRE CON
NOSOTROS
HASTA UN

60%

EN SU PRÓXIMA
INSTALACIÓN
HOSTELERA

PÍDANOS PRESUPUESTO SIN COMPROMISO
¡¡SE SORPRENDERÁ!!

POLÍGONO DE ASIPO, CALLE B, PARCELA 57C- 33428 Llanera | T. 985 987 147

www.carlosyjavier.net | info@carlosyjavier.net



Editorial

Sidrerías de Asturias, nueva marca de calidad.

Este año 2017 se inicia con una buena noticia como es la implantación y entrega de las primeras placas de la nueva marca de calidad Sidrerías de Asturias, Calidad Natural. Esta es una iniciativa impulsada por Otea, hostelería y turismo en Asturias y en la que colaboramos desde el primer momento para el desarrollo de los referenciales y actuamos como consultoría para la implantación de los establecimientos que se inscribieron, que son todos ellos asociados a Otea.

El proceso concluyó con la entrega de las placas distintivas a cada una de las 21 sidrerías que superaron las auditorías, que se desarrolló con gran seguimiento en Madrid, en el stand del Principado de Asturias, aprovechando la celebración de la Feria Internacional de Turismo (FITUR).

En Asturias se venía ofreciendo un buen servicio en muchas sidrerías, pero faltaba estructurarlo, ordenarlo y sistematizarlo en una marca de calidad específica como Sidrerías de Asturias, Calidad Natural, que se suma a las otras queridas marcas de calidad Casonas Asturianas, Aldeas de Asturias y Mesas Asturianas. Con Sidrerías de Asturias, Calidad Natural damos un paso importante en la defensa de nuestra bebida más auténtica.

También en Fitur se presentó el acuerdo que alcanzó Otea con la asociación de Hostelería de Cantabria para incluir esta comunidad en el proyecto Peregrinos por el Norte, de Hotel en Hotel. Un proyecto generado en Otea que “exportamos a otras comunidades” para dar a la oferta de alojamiento del Camino de Santiago un valor añadido, con atenciones específicas para las necesidades de los peregrinos.

En este número informamos también de las elecciones de Otea, las primeras una vez culminado todo el proceso de fusión, y en la que resultó elegido por unanimidad José Luis Álvarez Almeida que, con un equipo de directivos experimentados, pero jóvenes, se propone consolidar la gran patronal turística de Asturias que es referente del sector y de la actividad turística de Asturias. Un sector que da empleo a más de 31.000 familias y que está en auge, saneado, con capacidad de creación de empleo y de adaptación.

Informamos también de la entrada en el Club Otea de dos empresas importantes: Ingenova y Equip-Astur. Ambas apuestan y muestran su apuesta por nuestro sector.

Por último, visitamos la comarca de los Oscos, recorriendo sus tres concejos, Santa Eulalia, San Martín y Villanueva, que han sido nombrados Pueblo Ejemplar por la Fundación Princesa de Asturias en la última edición de estos preciados galardones.

En cumplimiento con la Ley Orgánica de Protección de Datos Personales, le informamos que Hostelería Asturias es responsable de ficheros de datos personales, que están actualmente inscritos en el Registro General de Protección de Datos Personales, de consulta pública en www.agpd.es y, en particular, es responsable de los ficheros ASOCIADOS y PROTOCOLO, cuya finalidad es la de gestionar las empresas asociadas a Otea, Hostelería y Turismo en Asturias. Le informamos, como destinatario de esta revista, que los datos personales utilizados para el envío de esta publicación están incluidos en los citados ficheros ASOCIADOS-PROTOCOLO y serán tratados por parte de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias de acuerdo con las exigencias de la LOPD y del Reglamento de Medidas de Seguridad. Por otra parte, le informamos que sus datos personales pueden ser comunicados a Servicios Postales y Telefónicos, S.L., con la única finalidad de gestionar el envío de la presente revista. Además, y en cumplimiento de los artículos 15 y 16 de la LOPD le informamos que usted puede oponerse al tratamiento de sus datos personales, dirigiéndose por escrito a Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, Calle Alonso Quintanilla 3, 1º, 33002 (Oviedo). Asimismo, usted puede consultar los datos personales, de los que usted es titular, que son tratados por Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, en la dirección anteriormente indicada.

SUMARIO

- 03 ● Editorial
- 04 ● Almeida, elegido primer presidente de Otea
- 07 ● Gastronomía asturiana en España de la mano del Club de Guisanderas y Otea
- 08 ● Congreso de Hoteleros españoles
- 12 ● Jornadas del Desarme
- 14 ● Jornadas de las setas silvestres de otoño
- 16 ● Coca-Cola y Otea presentan Bartalent
- 18 ● **Nuevas tecnologías** Almacena tu información online
- 20 ● **Club de Otea.** J.L. Refrigeración
- 22 ● Innotetur
- 25 ● Concurso de pinchos de Gijón 2016
- 26 ● Ingenova y Equip-Astur se incorporan al Club Otea
- 28 ● Fundación Movember
- 29 ● La sidra asturiana DOP aumenta un 8% sus ventas
- 30 ● **Club de Otea.** Liberbank
- 32 ● Cantabria en el proyecto Peregrinos por el Norte
- 34 ● **Club de Otea.** Aneabe
- 36 ● Del Bosque en Fiesta de la Vendimia
- 37 ● Campaña solidaria “Invítame a un café”
- 38 ● **Club de Otea.** Caser
- 40 ● Breves
- 44 ● Salenor 2017
- 45 ● Convenios
- 46 ● Formación
- 48 ● Los Oscos, el misterio y la belleza serena
- 50 ● Compra / Venta



Edita: Otea, Hostelería y Turismo en Asturias.
Alonso Quintanilla 3, 1º F. Oviedo | Magnus Blikstad 9-2º. Gijón
T. 985 223 813 | F. 985 223 257. www.otea.es

Síguenos en:
Facebook  Twitter 

Redacción y Coordinación: Carlos Cristos
Diseño y Maquetación: Impact 5, S.A.

Fotografía: Otea y Carlos Cuesta

Depósito Legal: AS-315-01

Para colaboraciones, comentarios y sugerencias:
info@otea.es

Otea no se hace responsable de las opiniones vertidas por sus colaboradores en esta publicación





José Luis Álvarez Almeida, elegido primer presidente de Otea, hostelería y turismo en Asturias

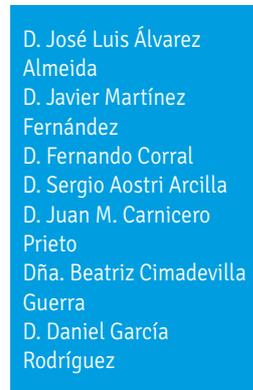
La patronal turística asturiana celebró sus primeras elecciones tras la fusión y eligió nuevo comité ejecutivo



El hostelero ovetense José Luis Álvarez Almeida fue elegido por aclamación en la Asamblea General Ordinaria con carácter electoral primer presidente de Otea, la patronal del turismo de Asturias tras la fusión de Hostelería de Asturias, Hostelería de Gijón y Unión Hotelera.

Otea, hostelería y turismo en Asturias celebró la Asamblea General Ordinaria, con carácter electoral, el pasado 27 de octubre y en su transcurso se elegían por primera vez los órganos directivos de la asociación. El resultado de la asamblea electoral fue el respaldo por aclamación de los presentes en la candidatura encabezada por José Luis Álvarez Almeida y compuesta por:

1. Presidente: D. JOSÉ LUIS ÁLVAREZ ALMEIDA.
Casa Amparo y Latores. Oviedo.
2. Vicepresidente: D. JAVIER MARTÍNEZ FERNÁNDEZ.
Grupo Gavia. Gijón.
3. Vicepresidente: D. FERNANDO CORRAL.
Hoteles Fruela y Princesa Munia. Oviedo.
4. Secretario: D. SERGIO AOSTRI ARCILLA,
Hotel San Pedro. La Felguera.
5. Tesorero: D. JUAN M. CARNICERO PRIETO.
Cafetería Lunchy y Cantora Copas. Gijón.
6. Vocal: Dña. BEATRIZ CIMADEVILLA GUERRA,
Hotel San Miguel. Gijón
7. Vocal: D. DANIEL GARCÍA RODRÍGUEZ,
Hotel Silken Monumental Naranco. Oviedo
8. Vocal: D. DAVID GONZÁLEZ CODÓN.
Café Bar El Clic. Oviedo
9. Vocal: D. FCO. JAVIER FERNÁNDEZ DÍAZ,
Sidrería La Pomar. Langreo.



D. José Luis Álvarez Almeida
 D. Javier Martínez Fernández
 D. Fernando Corral
 D. Sergio Aostri Arcilla
 D. Juan M. Carnicero Prieto
 Dña. Beatriz Cimadevilla Guerra
 D. Daniel García Rodríguez

- 10. Vocal: D. GUILLERMO GONZÁLEZ MENÉNDEZ, Terraza Bar Ewan. Salinas. Castrillón.
- 11. Vocal: Dña. ANA BELÉN SOBERÓN FERNÁNDEZ, Casa Rural Ablanos de Aymar. Colunga.
- 12. Vocal: D. ANTONIO BUELGA AMIEVA. Camping Deva. Gijón
- 13. Vocal: D. ALFREDO GARCÍA QUINTANA. Representante en FEHR.
- 14. Vocal: D. FELIPE SINDO. Representante en CEMAT

En su discurso tras la proclamación, Álvarez Almeida reclamó más atención para el sector y una mayor inversión, que debe quedar reflejada en un nuevo presupuesto regional, “cuya aprobación depende de todos los partidos políticos”.

El nuevo presidente de Otea reclamó más atención para el sector y una mayor inversión, que debe quedar reflejada en un nuevo presupuesto regional, “cuya aprobación depende de todos los partidos políticos”. También incluyó entre las prioridades de la organización apostar por una formación cualificada, crear más empleo y estrechar las relaciones con los ayuntamientos.

Comenzó sus palabras dando las gracias por la confianza depositada “a la que solo puedo responder con mi firme compromiso de trabajar con la máxima

intensidad en defensa y el desarrollo del sector turístico de Asturias. Hoy nace Otea pero llevamos más de 40 años trabajando por este sector”.

También agradeció a todos los miembros de los comités ejecutivos y juntas directivas anteriores su trabajo: “Otea ha llegado a tener la importancia actual gracias al trabajo comprometido de quienes nos precedieron y, especialmente, quienes han estado a mi lado estos últimos años en los Comités Ejecutivos y en las Juntas Directivas de las tres asociaciones”.

“Otea ha llegado a tener la importancia actual gracias al trabajo comprometido de quienes nos precedieron y, especialmente, quienes han estado a mi lado estos últimos años en los Comités Ejecutivos y en las Juntas Directivas de las tres asociaciones”

“Nunca les reconoceremos suficientemente las horas de trabajo, los esfuerzos y el tiempo entregados a esta asociación. Para mí ha sido muy importante contar con ellos y, desde aquí, quiero darles el merecido homenaje y reconocimiento. Ha sido un lujo contar con ellos. Muchas gracias en mi nombre y en el de todos los hosteleros asturianos”.



Almeida explicó su intención de “intensificar la organización territorial de Otea en las Juntas Locales, que poseen la ventaja que genera la cercanía, para conocer las necesidades diarias y los intereses concretos de los hosteleros, y más facilidad para cumplir con eficacia la interlocución ante los ayuntamientos”.

Respecto al sector turístico asturiano recordó que “representamos a un sector importante para Asturias del que viven más de 31.000 familias y que ha mantenido una tónica alcista en los últimos meses. Nuestra actividad representa un 10% en el PIB regional”. “Somos un sector en auge, saneado, con capacidad de creación de empleo y con una gran capacidad de adaptación”.

El sector turístico asturiano ha fijado entre sus objetivos impulsar la formación cualificada para el empleo, y exigió al Principado “un cambio, un giro”, en la política seguida hasta ahora y que se tenga en cuenta “las necesidades manifestadas por los hosteleros y sus empresas”.

Respecto a los presupuestos regionales que iniciaban esa semana su tramitación parlamentaria el presidente de Otea indicó que “el Principado ha dado muestras de su interés por nuestro sector, pero ese interés sigue

sin verse reflejado en el gran instrumento de acción del Gobierno como son los presupuestos regionales, cuya aprobación depende de todos los partidos políticos. Asturias no puede permitirse el lujo de volver a tener unos presupuestos prorrogados y urge contar con ese instrumento tan importante como es el presupuesto”.

También se refirió al consumo de alcohol responsable: “En los próximos años tenemos que intensificar las acciones para lograr un consumo responsable del alcohol, y sobre todo, en los menores de edad donde tenemos que responsabilizarnos todas las partes implicados en evitar que beban alcohol: Los Ayuntamientos, no permitiendo el consumo de alcohol en las calles; los hosteleros, por nuestra parte, y los supermercados, por la suya, no vendiendo alcohol a los menores”.

Finalizó su intervención refiriéndose “a las personas que constituyen la base de nuestro sector. A los centenares de pequeños empresarios, que cada mañana, y día tras día, levantan la persiana de su negocio. A los miles de colegas que con su esfuerzo y el de sus familias dan vida al sector hostelero y turístico de Asturias. Cada día están ahí. Fieles a la cita con los ciudadanos. Los primeros en abrir y los últimos en cerrar”.

D. David González Codón
D. Francisco Javier Fernández Díaz
D. Guillermo González Menéndez
Dña. Ana Belén Soberón Fernández
D. Antonio Buelga Amieva
D. Alfredo García Quintana
D. Felipe Sordo



Gastronomía asturiana en España de la mano del Club de Guisanderas y El Corte Inglés



Todos los restaurantes de **El Corte Inglés** de España ofrecieron del 14 al 23 del pasado mes de octubre, una amplia selección de platos típicos de la cocina asturiana con el fin de acercar la gastronomía de esta comunidad autónoma al público. Los centros de Las Palmas y Tenerife pospusieron la celebración de estas jornadas al mes de noviembre (del 4 al 12). **El Club de Guisanderas de Asturias** fue el encargado de diseñar la carta para estas jornadas.

Estas jornadas fueron posibles gracias al acuerdo que firmaron El Corte Inglés, el Principado de Asturias y el Club de Guisanderas con la intención de llevar a todos los restaurantes de El Corte Inglés de las distintos centros comerciales de toda España la gastronomía típica de Asturias realizada por cocineras que saben guardar la tradición de la cocina pero dándole en algunos platos soluciones más modernas. Estas jornadas sirvieron para promocionar Asturias como destino turístico.

Las jornadas tuvieron un preámbulo oficial que fue su presentación que se desarrolló en Madrid en el restaurante de El Corte Inglés de la calle Serrano y asistieron Guillermo Arcenegui, director de Restauración de El Corte Inglés; Julio González Zapico, director de Comercio y Turismo del Principado de Asturias; Amada Álvarez Pico, presidenta del Club de Guisanderas; Juan Carnicero Prieto, directivo de Otea y Fernando Tomás, director de Comunicación y Promoción de Viajes El Corte Inglés.



El "Club de las Guisanderas de Asturias" es una asociación perteneciente a Otea, hostelería y turismo en Asturias, que reúne a más de 40 cocineras con la misión de preservar, difundir y actualizar la cocina tradicional asturiana.

El Club surgió en 1997 por iniciativa del entonces Presidente de Hostelería de Asturias (hoy Otea) Pepe Díaz, que tuvo la genial idea de organizar en torno a una asociación a un grupo de cocineras que más allá del arte en la cocina se proponían guardar y salvaguardar las viejas recetas y una forma de trabajo procedente de nuestras abuelas.

Desde su fundación han desarrollado una notable actividad que ha sido reconocida con múltiples premios y distinciones. El último el que le ofreció la propia Otea en la última Cena de Gala de Galardones donde se les concedió el título de Embajadoras del Sector Turístico Asturiano Asturiano.



El Congreso de Hoteleros Españoles evidencia la unión del sector y reclama su importancia en la actividad económica de España

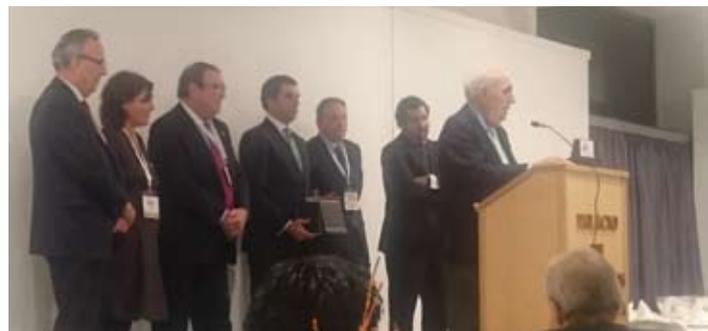


Medio millar de empresarios del Sector Hotelero se dieron cita en noviembre en Salamanca en el Congreso de Hoteleros Españoles. Durante dos intensas jornadas el encuentro acogió diversas mesas redondas, ponencias y conferencias de algunos de los principales expertos del sector en las que se han tratado cuestiones determinantes para la competitividad de la industria hotelera.

En una nueva edición del Congreso de Hoteleros Españoles muy esperada y en un momento decisivo para el sector, las expectativas no quedaron defraudadas. Salamanca se convirtió del 16 al 18 de noviembre en la capital de la hotelería nacional: medio millar de hoteleros y profesionales de la industria hotelera asistieron a esta cita para profundizar en los retos a los que se enfrenta el sector.

Distribución hotelera, rentabilidad, tecnología, nuevos modelos de negocio, canales y segmentos, gestión y valores empresariales o contexto económico y político fueron algunos de los temas que centraron esta edición del encuentro bienal más importante del sector.

El Congreso de Hoteleros Españoles contó con el respaldo decisivo de entidades públicas y privadas que permitieron hacer de esta una edición enormemente fructífera, como señaló en el acto de clausura el presidente de CEHAT, Juan Molas. “Nos vamos de Salamanca con agradecimiento a todos, por la magnífica acogida que hemos tenido, por la participación activa de congresistas, ponentes, patrocinadores y la posibilidad que hemos tenido de contrastar ideas y conceptos que nos ayudarán a reforzar la competitividad de nuestro Sector”.



Una de las mesas desarrolladas durante el congreso tuvo gran interés y contó con la participación de exministro de Asuntos Exteriores y Cooperación, José Manuel García-Margallo, junto al ex diputado Josep Antoni Duran i Lleida y el doctor en Economía y Derecho Gay de Liébana. Los tres debatieron en la mesa redonda titulada: “España hoy: política, estrategia y negocio”. La mesa estuvo centrada en temas de actualidad y su impacto en el sector turístico como el efecto de Brexit, el problema del asilo y la inmigración, la situación de la integración europea o el auge de los movimientos populistas.

Como expresó el exministro de Asuntos Exteriores y Cooperación, “tenemos que dar un salto adelante, si no lo hacemos el Brexit puede ser el principio del fin de la unión europea; ¿y en qué consiste dar ese salto? en que aquellos países que compartimos moneda tenemos que hacer una Europa federal y el resto de países tienen que tener con Europa una relación confederal”. “Estamos, según valoró el exministro, en un auge del populismo. “Lo de Trump y el Brexit tiene raíces comunes: la globalización, el miedo a que la gente pierda su poder adquisitivo y el miedo a perder la identidad”, algo en lo que ha coincidido Duran i Lleida, quien apuntó que “quizás Trump y el Brexit sean la espoleta que nos provoque. Cualquier sociedad necesita unas instituciones fuertes, y tenemos un déficit de las instituciones; necesitamos una empresa fuerte, y eso pasa porque la administración lo facilite; y pasa por familias fuertes: un país es más fuerte cuanto más fuertes son las familias”.



García-Margallo valoró también la situación en el Mediterráneo y su impacto en la actividad turística: “el turismo ha caído casi un 80% en Egipto, en Turquía también ha caído y España lo tiene que aprovechar para dar el salto de calidad e intentar romper la estacionalidad. Habría que hacer un esfuerzo en el mercado chino mejorando el turismo de calidad.

Gay de Liébana, por su parte, aseguró que “nos hemos visto muy favorecidos por el viento de cola: el turismo ha crecido y también el turismo prestado, que es en el que hay que pensar en cautivar. Las previsiones son buenas pero no tan alegres como hasta ahora, se va a perder un poco el fuelle”.

En una segunda mesa redonda celebrada por la tarde, se abordó un tema determinante para el sector hotelero. Bajo el título “Distribución hotelera: nuevos canales, nuevos segmentos”, la mesa contó con la participación de Sandra Manresa, Industry Head de Travel de Google Spain; Toni Raurich, director de Marketing para Europa de Booking; Javier Pardo, director comercial de España, Portugal y Andorra de NH Hotels; Javier García-Cuenca, director general de Magic Costa Blanca; y Fernando Cuesta, director general de Amadeus.

En la mesa se puso en valor algunas tendencias en la distribución o algunos factores de cambio. Así, como señaló el Director General de Amadeus, “el factor

que vemos de cambio es la gestión del tiempo, antes se preveían con mucha más antelación los viajes y en ello ha tenido mucho que ver la tecnología”. El Director General de Magic Costa Blanca apuntó que “la tecnología nos ha permitido segmentar muchísimo” y animó a que “superado el pánico inicial aprovechemos todas las oportunidades que ofrece la tecnología”.

Los nuevos canales centraron el debate. Como alertó el Director de Marketing para Europa de Booking “en 2010 el móvil era una tendencia; hoy o estás en mobile



o ya no estás”, una realidad sobre la que también llamó la atención la Industry Head de Travel de Google Spain: “cada día chequeamos el móvil 150 veces -de media-, lo que implica que se ha convertido en comportamiento”.

La segunda jornada de trabajo del Congreso de Hoteleros Españoles contó con ponencias y mesas redondas centradas en tecnología, start ups, distribución hotelera, valores empresariales y espíritu de superación.

El acto de cierre del Congreso contó con la asistencia del concejal de Turismo de Salamanca, Julio López; la consejera de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León, María Josefa García Cirac; Juan Molas, presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT); y el presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca, Alain Saldaña.

Balance del encuentro más importante del sector hotelero

Como indicó Alain Saldaña, “nuestras perspectivas de crecimiento son una realidad. Debemos unir el esfuerzo y la imaginación para ofrecer a nuestros clientes el mejor servicio. Ser exigentes con nosotros mismos y reivindicarnos a las instituciones”. El concejal de Turismo de Salamanca se mostró satisfecho por la publicidad que ha supuesto para Salamanca ser la sede del Congreso. El presidente de CEHAT, Juan Molas, cerró las intervenciones agradeciendo a todos los organizadores, patrocinadores, colaboradores y equipo de CEHAT y la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca su contribución al éxito del Congreso. Y finalizó asegurando que en esta edición del Congreso de Hoteleros Españoles ha habido consenso en torno a varias ideas: “la defensa de los intereses empresariales, la mejora de la promoción para conseguir nuevos nichos de mercados y nuevos nichos turísticos y la preocupación que todos y cada uno de los hoteleros han mostrado por la lacra de la oferta ilegal sumergida y en la que es necesario que avancen regulatoriamente administraciones y gobierno central”.





Análisis

Más allá de toda la información generada por el Congreso de Hoteleros Españoles celebrado del 16 al 18 de noviembre en Salamanca, que ha sido mucha y muy interesante, un detalle ha llamado la atención. Ante el buen momento que vive la primera industria del país los empresarios han sacado pecho, conscientes de su papel decisivo en la salida de la crisis de la economía española, y han declarado con orgullo su condición de hoteleros.

El presidente de CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos), Joan Molas, finalizaba el discurso de inauguración de las jornadas declarando sentirse todo un privilegiado por “pertenecer a este gran sector”, según publicó HOSTELTUR noticias de turismo en ‘Molas desvela los cinco problemas que preocupan al mundo hotelero’.

Curiosamente era otro histórico de la hotelería española el que cerraba el Congreso con idéntico mensaje, Joan Gaspart, presidente del Consejo de Turismo de la CEOE, en la entrega del premio Fundación Gaspart Bonet a José María Carbó en reconocimiento a su labor y al papel que representó como presidente de la Federación Española de Hoteles (FEH) en la unificación con Zontur, que por aquel entonces tenía a José Guillermo Díaz Montañés al frente.

Gaspart se ha definido como hotelero más allá de su carácter de empresario, relatando la anécdota de exigir que así constara en su DNI: “Si en el apartado de profesión no ponía hotelero, entonces que no pusiera nada”.

No dudo que ambos, y tantos otros, se hayan sentido orgullosos de su profesión en multitud de ocasiones, quizás cada día, pero ésta es la primera vez que yo al menos les oigo verbalizarlo con tanto énfasis.

Aprovechando nuestro liderazgo turístico también se han oído voces reclamando que España desempeñe un papel fundamental en todos los grandes retos que se le presentan, como la regulación de la economía colaborativa, o como pedía Rubén Sánchez, CEO de BeOnPrice, “debemos plantear fórmulas disruptivas si queremos seguir siendo líderes mundiales”.

Así, Mónica Figuerola, directora gerente de Spaincares, cree que “España debeliderar este proceso de regulación como potencia turística que es, debe dar ejemplo ante esta inminente necesidad, bien sea a través de un comité de sabios o el intercambio de experiencias, para sacar a la luz toda esta oferta ilegal”. (Ver: ‘La economía colaborativa pone en juego el modelo turístico español’).

Pero también ha habido un tirón de orejas a la Administración de la mano del presidente de Globalia, Juan José Hidalgo, quien ha reconocido que “no comparto lo que hacen los gobiernos en turismo; yo actuaría de otra forma, dedicaría más tiempo a lo que nos da de comer. No se trata de tener un Ministerio propio o no, sino de ideas, de presupuestos de gasto en cosas más concretas a las que destinar los recursos porque si no se pierden y no llegan a la realidad. Y para ello se necesita contar con profesionales, por lo que el Gobierno debería apoyarse más en ellos a la hora de tomar decisiones”.

Tres jornadas, en suma, que han servido para llamar a la unidad al sector para afrontar los retos presentes y

futuros con el fin de seguir siendo, en palabras de Molas, “uno de los mejores destinos del mundo”. Tres jornadas en las que también se ha hablado de:

- Las innovaciones en las que están trabajando Google, Booking y Amadeus
- La tecnología permite a los hoteleros retomar el control de la distribución

La tecnología ofrece al hotelero, según ha destacado Javier García Cuenca, director general de Magic Costa Blanca, “un campo de oportunidades para retomar el control de la distribución y, si se saben aprovechar, sobre todo en el segmento vacacional, la posibilidad de reducir sus costes, facilitando un mayor contacto con el cliente en aras de su fidelización, y una mayor capacidad de segmentación”. No en vano, ha añadido en el Congreso de Hoteleros Españoles celebrado en Salamanca, la tecnología “ha supuesto una transformación tremenda, cambiando la cadena de valor”.

En el segmento urbano también permite, como ha explicado Javier Pardo, director comercial de NH Hotel Group para España, Portugal y Andorra, “acercarnos de manera más customizada al cliente con contenido dinámico, corporativo o vacacional en función de si la fechas que está buscando son en fin de semana o laborables”. Asimismo les facilita “una comercialización más global, con mayor accesibilidad a mercados lejanos, diversificación de canales, precios dinámicos en función del tipo de habitación, etc.”.

Los resultados respaldan esta apuesta estratégica, con “un crecimiento de doble dígito muy agresivo” del 80% en los últimos tres años en distribución online B2C del producto urbano. Así, el call center registra “crecimientos neutros en favor de la web, que sube un 32% para que el cómputo global se quede en un 15%”. Por ello en los distintos canales de promoción online “gastamos un 7% de los ingresos online, a lo mejor 20 veces más que en offline, pero el online nos permite medir mucho mejor el retorno de la inversión”.

Paridad de precios

Y siempre que se habla de distribución hotelera, cómo no, surge la polémica de la paridad de precios. Pardo lo tiene claro: “el objetivo es conseguir un mix óptimo de distribución directa-indirecta en función de las plazas que tengas en el destino y cuáles sean sus mayores comercializadores. Eso sí, tenemos que saber hacerlo bien en venta directa a nuestros clientes ya fidelizados, ser capaces de responder a sus necesidades utilizando para ello la tecnología, aunque si el cliente tiene una necesidad más sofisticada o requiere de mayor valor añadido sabemos que acudirá a un agente de viajes, turoperador o mayorista”.

En su opinión, “debemos optimizar nuestro channel mix, sobre todo en momentos de alta demanda, respetando siempre las reglas del juego”. Por ello NH “vela por la paridad en todos sus canales, incluidos los nuestros directos, salvo si se trata de clientes fidelizados o de paquetes de estancias más largas”. Si España siguiera la tendencia de otros países como Francia, Alemania o Italia, donde la legislación como Ley Macron exonera a los hoteleros de cumplir con esa paridad, la cadena “elegiría partners alineados que entendieran nuestra estrategia”.



SIDRERIAS de ASTURIAS

CALIDAD NATURAL

"Sidrerías de Asturias –Calidad Natural" es la nueva marca de calidad turística de Asturias, que junto a "Casonas Asturianas", "Aldeas de Asturias –Calidad Rural" y "Mesas de Asturias –Excelencia Gastronómica", conforman una oferta turística en alojamientos y restauración diferenciada por la calidad de sus instalaciones y servicio".

turismoasturias.es/sidrerias-de-asturias



Asturias
paraíso natural



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS



Oviedo vive su tradición culinaria más potente con las Jornadas del Desarme



Otea, hostelería y turismo en Asturias, organizó en el mes de octubre y siguiendo la tradición culinaria de Oviedo en esta fecha las Jornadas Gastronómicas del Desarme que tiene como elemento central el menú del Desarme, que se celebra el 19 de Octubre, pero al que se incorporan otras actividades para lograr mayor proyección y promoción de la ciudad.

El éxito del menú lo señalan las cifras. Cada año se sirven en un solo día más de 10.000 menús por parte de los restaurantes de la ciudad, que suman más de 300. En realidad casi todos los restaurantes ovetenses ofrecen el día 19 de Octubre el menú del Desarme que como se sabe está compuesto por garbanzos con bacalao y espinacas, callos y arroz con leche.

Para aprovechar el fin de semana y dar oportunidad a las familias a degustar el Menú del Desarme, aunque el Menú del Desarme se sirve el día 19 de Octubre, este año se extendió también al viernes, sábado y domingo, anterior.

Aprovechando esta circunstancia se elaboró una Escapada especial **“Desarmando Oviedo”** a para público de Madrid y de las comunidades vecinas puedan visitar Oviedo consistente en un paquete promocional que ofrecen varios establecimientos de Oviedo con alojamiento y desayuno con precios especiales. Toda la información se colocó en la web <http://www.escapadaoviedo.com/> una plataforma desde la que se puede hacer la reserva y que está operativa a lo largo de todo el año con otras promociones o, sencillamente, como medio de hacer la reserva de los hoteles asociados a Otea.



Colaboración con la asociación contra el cancer de Asturias

El hecho de que el Menú del Desarme (19 de octubre) coincida con el Día Mundial contra el Cáncer de Mama, permitió unir ambos hechos y promover una acción solidaria y se organizó una campaña bajo el lema “Desarmemos al cáncer”. Los establecimientos (hoteles y restaurantes) participantes en la promoción “pusieron a disposición de sus clientes una hucha para que quien lo deseara hiciera aportaciones a la Asociación Española contra el cáncer.

Los restaurantes participantes se incluyeron en la aplicación para móvil **ReservON**, desde donde se pudo obtener información sobre el Menú del Desarme y hacer la reserva de mesa en cualquiera de los restaurantes participantes.

Las huchas permanecieron en los establecimientos hasta finales del mes de Noviembre. La entrega de todas las huchas se realizó el pasado 22 de diciembre

Desarme en la Cocina Económica

Como cada año, desde hace cinco, Otea ofrece el menú del Desarme en la Cocina Económica de Oviedo, una acción solidaria en la que colabora la firma Makro. Otea entrega a esta institución los ingredientes para la preparación del Menú del Desarme, que preparan en sus cocinas y que ayudan a servir Presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida, el Presidente de la Cofradía del Desarme, Miguel Ángel de Dios y el director en Asturias de Makro, Manuel de Dios.



IV Capítulo de la Cofradía del Desarme:

Dentro de las actividades de promoción del Menú del desarme figura con gran fuerza el Capítulo de la Cofradía del Desarme, creada desde la propia Otea, aunque con entidad propia e independiente, para, precisamente la promoción de esta Menú y de la ciudad de Oviedo por toda España. Por eso cada año llegado estas fechas, la Cofradía organiza su Capítulo, que es un acto protocolario abierto a todas las Cofradías gastronómicas de Asturias y del resto de España y donde se otorgan títulos honoríficos de Cofrades de Honor a personales sociales.

La Cofradía del Desarme celebró su celebra su **IV Gran Capítulo** anual, al que concurrieron más de 120 personas, integrantes de otras Cofradías Enogastronómicas de Asturias y del resto de España. Este año se celebró el 15 de octubre en el Aula Magna de la Universidad de Oviedo y en su transcurso el periodista y escritor ovetense, Adolfo Casaprima ofreció una ponencia sobre la historia del Desarme. Casaprima es autor de un libro sobre la historia del Desarme, el único existente

sobre esta tradición gastronómica que fue presentado, precisamente, unos días antes de este acto, lo que supuso una gran novedad.

Este años los títulos de Cofrades de Honor recayeron en el Catedrático de Bioquímica de la Universidad de Zaragoza y discípulo de Grande Covián, **Miguel Pocoví**; en el director de Radio Asturias de la Cadena Ser, **Luis Toyos** y en el eminente gastrónomo, colaborador de La Nueva España y cronista oficial de Colunga, **José Antonio Fidalgo**.

El capítulo se cerró de forma muy vistosa con el desfile por las calles del Oviedo antiguo de todos los participantes, precedidos por la banda de gaitas la Laguna del troyu, de Oviedo, y los galardonados, a los que siguen todos los participantes agrupados por Cofradías, con sus vistosas capas y trajes. Tras el desfile se disfrutó de un buen Menú del Desarme que se sirvió en los salones del Gran Hotel España por parte del Miguel de Loya.



Otea y Asturhongo llevan por toda Asturias las Jornadas gastronómicas de las setas silvestres del otoño

En conjunto participaron más de 265 establecimientos de toda la región entre el 21 de octubre y el 10 de diciembre



Presentación en el Valle del Nalón.

La gastronomía de las setas silvestres ha sido siempre muy apreciada por los asturianos y cada año en el otoño se multiplican las ofertas que se ofrecen de distintas preparaciones de este producto. Otea, junto a la empresa de distribución de setas silvestres, Asturhongo, ha desarrollado esta temporada una amplia campaña de promoción mediante la organización de jornadas gastronómicas en distintas zonas de Asturias, hasta prácticamente completar el territorio. En total se sumaron a la iniciativa y ofrecieron las setas de otoño un total de 268 establecimientos, la mayoría restaurantes y bares pues en estas jornadas se unen también establecimientos de alimentación para que en los hogares se puedan preparar también sabrosas recetas.

Las jornadas se iniciaron el 21 de octubre en los municipios de la Montaña Central (concejos de Aller, Lena, Mieres, Ribera de Arriba, y Riosa, con un total de 27 establecimientos participantes.

La comarca del bajo Nalón también celebró estas jornadas, con los concejos de Muros, Pravia, Soto del Barco y

ocho establecimientos participantes. En la comarca de Avilés, que este año se incorporó también la comarca del Cabo Peñas (concejos de Avilés, Castrillón, Gozón y Carreño, las jornadas se desarrollaron también en octubre con la participación de 35 establecimientos.

Mieres es un concejo que lleva ya doce años organizando las jornadas y que cada año suma más participantes. Este año se desarrollaron desde el día 28 de Octubre al 27 de Noviembre, en un total de 17 Restaurantes. El Nora es otra comarca que también disfruta de unas consolidadas jornadas. En esta comarca participan los concejos de Siero, Llanera y Noreña y se suman un total de 42 establecimientos ofrecieron este producto.

Este año se extendieron las jornadas a las alas de la región. Los concejos del Oriente se sumaron por primera vez a esta propuesta gastronómica que se desarrolló del 11 al 20 de noviembre. Participaron establecimientos de Amieva, Cangas de Onís, Caravia, Llanes, Onís, Parres, Piloña, Ponga, Ribadeva y Ribadesella hasta sumar más de 34 restaurantes.



En el Valle del Nalón las jornadas también se desarrollan desde hace años y es muy amplio el número de establecimientos que en todos los concejos del alto Nalón que participan. En concreto abarca los concejos de Langreo, San Martín del Rey Aurelio, Laviana, Sobrescobio y Caso. En total 36 establecimientos de hostelería y algunos comercios de El Arco, se sumaron a esta propuesta que fue presentada en Langreo en un acto donde se hizo una demostración y degustación de preparaciones a base de setas silvestres realizadas en directo por Manuel Espiña y Miriam Sánchez, del establecimiento Tierra del Agua, de Caleao.

Este año también se sumó Gijón a las jornadas y se organizaron por primera vez con la colaboración también de Divertia. Pese a ser la primera convocatoria, la organización fue un éxito pues contó con la participación de 40 restaurantes y 7 tiendas.

Y para finalizar las jornadas de otoño, este año también por primera vez, se extendieron, como dijimos, a las alas de la región sumándose también los concejos del

occidente, más concretamente lo que forman la comarca el Parque Histórico del Navia: Navia, Coaña, El Franco, Grandas, Tapia, Villalón. Un total de 30 establecimientos se sumaron para ofrecer las mejores setas silvestres.



Presentación en Gijón.

Durante las distintas jornadas los clientes pudieron subir al Facebook de Otea las fotos de sus preparaciones para optar a una premio. Todas las jornadas obtuvieron un éxito notable y mostraron que esta iniciativa es muy aceptada y supone una importante promoción gastronómica de Asturias con un producto silvestre aportado por una empresa, Asturhongo, que ofrece la máxima garantía en calidad y origen de la seta y ningún peligro sobre su ingestión. En todos los casos hubo respaldo por parte de los ayuntamientos participantes y de las sociedades micológicas en los concejos que las tienen. En las jornadas colaboró también el Principado de Asturias.

IGNACIO GARCIA RODRIGUEZ EQUIPAMIENTO DE HOSTELERIA

Delegación para Asturias de:

ELECTROLUX PROFESSIONAL, la elección de los profesionales

Equipamiento industrial
para restaurantes,
hoteles, hospitales,
residencias, etc.

190 0001
EQUIPO TÉCNICO
PROPIA

SERVICIO
TÉCNICO PROPIO

C/ Juan Manuel Sánchez Gualta, 3, bajo
El País - 33010 OVIEDO

T.: 985 11 57 27 - F.: 985 29 19 73
www.igrhosteleria.com



Coca-Cola y Otea presentan Bartalent Lab, la primera comunidad online creada para los camareros

La compañía de bebidas reafirma en Asturias su apoyo al sector de la hostelería



Bartalent Lab es una plataforma online que ofrece a los camareros la oportunidad de mejorar sus habilidades y actualizar sus conocimientos para ponerlos al servicio de sus clientes. Se trata de un laboratorio en el que los camareros pueden inspirarse y encontrar información para mejorar su perfil profesional y contar con una herramienta que les ayude a mejorar.

Esta iniciativa se enmarca dentro del **programa Camareros 2016 de Coca-Cola** y, en general, en el compromiso y apoyo de la compañía con el sector de hostelería. Como ha explicado **María Sande Rodríguez**, Jefa de Comunicación del Noroeste de Coca-Cola European Partners en Iberia, durante la presentación del proyecto realizada en el Centro de innovación y Desarrollo de Hostelería de Olloniego: *“Bartalent Lab es una plataforma de camareros y para camareros, cuyos contenidos están elaborados por profesionales que conocen bien el sector*

y las necesidades de este colectivo. Se trata de un laboratorio en el que pueden inspirarse y encontrar información para mejorar su perfil profesional y ofrecerles una vía de formación integral para progresar en su trabajo”.

La presentación del Bartalent Lab en Oviedo contó, además, con la presencia del **Presidente de OTEA, José Luis Álvarez Almeida** y de **Sergio Aostri Arcilla de la consultora de hostelería Perfecto**, ambos fueron ponentes del Bartalent Talks, para compartir con los participantes diferentes casos de éxito que han encontrado a lo largo de sus trayectorias profesionales y que han servido como fuente de inspiración para los asistentes.

“Es una herramienta muy potente que intenta desarrollar las habilidades innatas. Está dirigida al sector pero puede entrar cualquiera”, destacó Almeida durante la presentación.

Los asistentes valoraron muy positivamente la plataforma al término de la sesión. *“Me parece una plataforma muy práctica, en cinco minutos al día puedes ir mejorando”*, comentaba la joven Ana Julia López. Para Ismael Fernández, es *“muy interesante, me llamó lo fácil que se explica el inglés ahí”*.

Perfil del camarero en España

El proyecto Camareros 2016, desarrollado por Coca-Cola, cuenta con varias acciones. Como primera fase del proyecto, durante el primer semestre de 2016, se realizó un estudio que ha permitido conocer cuál es el perfil del camarero español e identificar las diferentes tipologías de profesionales, la percepción que tienen de su trabajo y sus necesidades formativas.

Los resultados del estudio han revelado seis tipologías de camareros de acuerdo a las necesidades y percepción que tienen de su trabajo: “Clásico”, “Despachador”, “Joven Activo”, “Consagrado”, “Relaciones Públicas” y finalmente “Emprendedor”. Los establecimientos seleccionados para la muestra fueron heterogéneos: cafeterías/bares de tapas; bares de copas y discos; restaurantes de menú y restaurantes de carta.

Según las conclusiones del estudio, el perfil del camarero tipo en España es un hombre con una edad media de 38 años, con una experiencia en el sector de 13,2 años, que no tiene unos estudios específicos en hostelería, vive en pareja y tiene hijos y que ha pasado por una media de 3,8 establecimientos a lo largo de su carrera. Esto supone una rotación entre establecimientos de 3,5 años.

Respecto a las perspectivas profesionales, la mayoría quiere mantener su status actual (un 40%) frente a los que desean cambiar de sector (un 35%), y más de la cuarta parte desea promocionar o crear su propio negocio.

La importancia de la formación

Uno de los aspectos analizados en el estudio es la importancia que los camareros conceden a la formación continua así como las dificultades que encuentran para poder acceder a formación e información. Según las conclusiones, más de un tercio de los camareros están interesados en formarse, si bien un 21% señaló muchas limitaciones para poder asistir a clases presenciales; y un 25% están proactivamente al día de la actualidad y tendencias del sector.

El estudio también refleja que el camarero actual está “conectado” a la red y hace un uso personal y profesional de la misma. El 85% de los camareros se conecta a Internet a diario y de ellos, un 87% lo hace a través del móvil, generalmente para consultar Facebook

(81%), YouTube (59%), Twitter (33%), blogs y webs de hostelería (21%). En las redes sociales, busca y comparte información/tutoriales con los que se inspira y se mantiene “al día”, un ejercicio de formación con un claro componente lúdico y de entretenimiento.

Los datos de actividad del camarero en redes sociales y conexión a internet se perfilan como realmente significativos a la hora de buscar ocasiones formativas para un colectivo que afirma trabajar en turnos muy largos, que dificultan su voluntad de acceder a la formación tradicional. En este sentido, los camareros participantes en el estudio prefieren aprender “haciendo”, es decir, a través de talleres prácticos. De hecho, muchos de los entrevistados identifican a sus propios influencers y se consideran seguidores de sus actividades en páginas webs y blogs.



A este respecto, María Sande recordó que *“una de las principales ventajas de Bartalent Lab es que está disponible en cualquier momento, ya que se trata de una plataforma online que puede seguirse desde cualquier dispositivo móvil o desde el ordenador, adaptándose a las posibilidades de cada usuario”*.

Además, los participantes en esta iniciativa podrán, gracias a su evolución y participación formativa, ir obteniendo puntos que, sumados, pueden otorgarles el reconocimiento como mejor Bartalent del mes y, al finalizar cada año, participar en la elección de Bartalent del año en un evento organizado a tal efecto.

Toda la información e inscripciones en:
<https://www.bartalentlab.com/>



NUEVAS TECNOLOGÍAS

Almacena tu información online: Ventajas, opciones y precauciones usando la nube

Mariano González García
Centro SAT Llanera



El auge de las soluciones informáticas basadas en la nube (el denominado *cloud computing*) ha revolucionado la forma en la que los usuarios gestionamos la información, tanto a nivel profesional como personal. Hace tan sólo 4 o 5 años, era prácticamente impensable almacenar archivos y documentos en carpetas o ubicaciones que no estuviesen en nuestros propios ordenadores, o en un equipo que actuase como servidor en una red interna.

Sin embargo, el panorama comenzó a cambiar con el desarrollo del *cloud computing*, y la aparición de utilidades como Dropbox, que poco a poco comenzaron a hacerse populares por las ventajas que ofrecían a la hora de guardar, compartir y acceder a nuestros archivos desde cualquier parte. El incremento en la utilización de tablets y teléfonos móviles con acceso a Internet reforzó esta tendencia, y guardar información en la nube dejó de ser algo casi exclusivo de compañías con grandes recursos para popularizarse entre todo tipo de usuarios, tanto particulares como profesionales.

Dropbox es una de las pioneras, pero existen multitud de alternativas que interesa conocer para tener a mano un abanico de opciones más amplio. Algunas de ellas son las que vamos a repasar en el presente artículo.

Dropbox

Una de las primeras herramientas de almacenamiento *online* que llegó ser conocida de manera amplísima. Cuando se crea una cuenta de usuario quedan a nuestra disposición 2 GB de espacio donde poder almacenar ficheros y compartirlos con otros usuarios. Este espacio podrá ampliarse realizando diversas acciones, como lograr que otras personas creen nuevas cuentas de usuario, instalando la aplicación de escritorio, la app para móviles... Algo de por sí ya muy recomendable, pues nos facilitará tener siempre a nuestro alcance ficheros y documentos en nuestros dispositivos habituales.

Para quienes el espacio se quede pequeño, existen planes de pago con mucha más capacidad.

Google Drive

Además del famoso buscador web y del correo electrónico Gmail, Google ofrece multitud de servicios gratuitos de enorme utilidad para la actividad profesional. Uno de ellos es Google Drive, una herramienta con la que poder almacenar hasta 15 GB de datos online. ¿Qué se necesita para poder utilizarla? Pues simplemente tener una dirección de Gmail, o una cuenta de Google, y acceder al portal de la herramienta.

Como característica destacada, debemos saber que con Google Drive podremos crear documentos de texto, hojas de cálculo y presentaciones con los que trabajar online sin necesidad de programas adicionales. Además, se pueden compartir fácilmente con otros usuarios, y trabajar en ellos simultáneamente, lo que agiliza el trabajo en equipo de forma espectacular.

Google Drive puede también instalarse en móviles, tablets, PCs y Macs, lo que ayuda a mantener nuestra información siempre disponible, estemos donde estemos.

Microsoft OneDrive

Esta herramienta es la apuesta de Microsoft por el almacenamiento en la nube. Solo necesitamos para usarla una cuenta de Microsoft (por ejemplo, un correo de Hotmail, de MSN, de Outlook.com, o cualquier otra dirección de correo electrónico que se hubiese validado como cuenta Microsoft). Son 5 los GB de espacio disponibles en el plan gratuito, con opción a tener mucho más si se contratan los planes de pago.

La interfaz web de OneDrive es muy limpia e intuitiva, y permite crear documentos de Word, Excel y PowerPoint, que podrán editarse online y guardarse en nuestro espacio o descargarse en el equipo que estemos usando.

OneDrive se integra con las versiones de Office 2013 y 365, y con Windows 8.1 y Windows 10. También dispone de aplicación de escritorio para otras versiones de Windows (a partir de la versión Vista con Service Pack 2), y apps móviles para iOS, Android y WindowsPhone.

BOX

Es una herramienta que inicialmente se orienta al uso profesional, pero que incluye entre sus distintos planes una opción sin coste en la que se ofrecen 10 GB de espacio, y la posibilidad de almacenar archivos de hasta 250 MB de tamaño.

Como es habitual en estas herramientas, los archivos pueden compartirse mediante el envío de un enlace; pero el carácter profesional que indicábamos antes hace que añada funciones muy potentes y variadas. Box dispone de un visualizador online de archivos, y un montón de complementos que se pueden añadir a nuestra cuenta para incrementar la funcionalidad. Por ejemplo, además de la habitual opción de compartir, se pueden definir distintos tipos de permisos para cada usuario con el que se comparta algo. También se pueden crear archivos de Microsoft Office y Google Drive, y cifrar el contenido almacenado para aumentar la protección.

Conclusiones y recomendaciones

Existen muchísimas más soluciones en el mercado, tanto orientadas a un uso más personal, como profesional (o ambos casos), y con versiones gratuitas o exclusivamente de pago. Es un terreno donde continuamente surgen nuevas alternativas, o las existentes evolucionan. Se trata de elegir la opción más adecuada para las necesidades de cada caso concreto.

Aun así, es necesario tener presente que se debe ser precavido con el tipo de información que se almacena en estos servicios; no es recomendable usarlos para almacenar información sensible o confidencial, a no ser que hayan tomado medidas de seguridad adicionales, como por ejemplo su cifrado.

“Es un terreno donde continuamente surgen nuevas alternativas, o las existentes evolucionan”

También en otro apartado se requiere proceder con cautela: En Octubre de 2015, una sentencia del Tribunal de Justicia de la UE invalidó el acuerdo en materia de protección de datos personales que existía entre la UE y empresas estadounidenses (denominado Safe Harbor). Actualmente, se trabaja en un nuevo acuerdo, denominado Privacy Shield, al que muchos de los gigantes tecnológicos americanos se están uniendo ya. De todos modos, en caso de duda, es aconsejable consultar con la Agencia Española de Protección de Datos los requisitos a cumplir para adecuarse a lo establecido por la normativa española, o guardar este tipo de datos en servicios que usen servidores ubicados en la UE.

La Red de Centros de Acompañamiento Tecnológico e Innovación para el Desarrollo Económico de Asturias (Centros SAT) pueden ofrecer asesoramiento sobre aquellas herramientas tecnológicas que mejor se adaptan a sus necesidades.

La Red de Centros SAT, gestionada por CTIC Centro Tecnológico y apoyada y financiada por el Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias (IDEPA), está constituida en la actualidad por 10 centros distribuidos por toda la geografía asturiana que se encuentran ubicados en distintos Centros de Empresa. Tiene como objetivo ofrecer a las PYMES un acompañamiento tecnológico para fomentar y optimizar la puesta en marcha de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) en sus modelos de negocio, aumentando así la competitividad del tejido empresarial asturiano.

Desde Otea podemos ofrecerle también el asesoramiento oportuno sobre el uso o implantación de este tipo de aplicaciones.



www.jlrefrigeracion.com

JL, la solución integral para tu negocio hostelero

Pocas cosas son tan importantes en el día a día del profesional hostelero como la tranquilidad de centrarse única y exclusivamente en el servicio a sus clientes. Por ello **JL** viene ofreciendo calidad, garantía y seguridad durante los cerca de 40 años que cumpliremos el próximo 2018, tanto para tus cocinas, como cámaras y equipos frigoríficos, e instalaciones de climatización y ventilación. Todo este equipamiento merece estar bien diseñado, instalado, y por su puesto mantenido, con un servicio técnico que te aporte soluciones inmediatas.





Cocinas y equipamientos de Hostelería

Sin duda la base de todo ello se encuentra en que los equipos y maquinaria con la que se trabaje sean de primera línea, por lo que en JL diseñamos y te orientamos en tus instalaciones para lograr un óptimo rendimiento, para que sean funcionales, cómodas y atractivas. Nuestro aval, los trabajos realizados en importantes restaurantes asturianos y en el resto de España. En JL logramos que los elementos de cocción (cocinas, freidoras, planchas, hornos de convección...), lavado (lavavajillas, lavavasos, trenes de lavado...), y preparación (mobiliario inox, envasadoras al vacío...) estén coordinados y bien estructurados para que el trabajo diario sea menos trabajo, y más un disfrute de esta bonita profesión de hostelero.

Y como novedad, anunciar que somos nuevos distribuidores de Zanussi Professional para Asturias, con toda su amplia gama de productos y su garantía de calidad de más de 100 años.

Climatización

Se precisa que el cliente sienta el confort en los locales, con una temperatura agradable. La climatización debe estar bien diseñada y dimensionada para las necesidades térmicas de tu establecimiento (frío, calor, humedad...), así como una ventilación eficaz, evitando olores molestos y ambientes cargados. Para ello realizamos proyectos, instalaciones y mantenimientos de aire acondicionado, ventilación, campanas, extracción de humos, chimeneas... con los sistemas más modernos.

Cámaras y equipos frigoríficos

En cuanto a los elementos de refrigeración, es decir, cámaras, armarios y expositores

JL ofrece su experiencia y liderazgo en: Climatización, Frío Industrial y Comercial, y Maquinaria y equipamientos de Hostelería, tanto en su diseño, instalación y mantenimiento, integrando todos estos servicios para lograr ser más eficientes, y que como hostelero puedas disponer de un proveedor de referencia que te dé las soluciones inmediatas que necesitas en cada momento.



frigoríficos, tanto de conservación como de congelación, destacar su vital importancia para asegurar el buen y correcto estado de los productos y bebidas que vamos a servir al cliente. Un buen mantenimiento y atención técnica a estas instalaciones de frío aporta diariamente la tranquilidad necesaria para el profesional hostelero.

Servicio Técnico

Disponemos de un equipo de profesionales con amplia experiencia, a tu completa disposición para ofrecerte todas las soluciones técnicas que se precisen a la hora de realizar las reparaciones y los mantenimientos de la maquinaria de tu local de hostelería.





INNOTETUR: Transformación empresarial del sector turístico gijonés a través de la innovación

La Asociación Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, con la financiación de Gijón Impulsa, ha puesto en marcha este servicio de aceleración para la creación de proyectos innovadores en el sector turístico de Gijón. El proyecto innotetur nació con el objetivo de fomentar el impulso de la competitividad de las empresas participantes.

Se trata de un proyecto de aceleración que busca dotar a las PYMES turísticas de Gijón de instrumentos y capacidades que les ayuden a poner en el mercado nuevos servicios y productos innovadores para sus negocios y para la ciudad, como destino de turismo inteligente.

INNOTETUR trabaja de forma diferenciada con un total de **23 empresas** del sector hostelero, a través del desarrollo de sesiones grupales y tutorías individuales personalizadas, contando para ello con un equipo de tutorización experto.

INNOTETUR pone al alcance de las empresas turísticas de Gijón oportunidades derivadas de la experimentación con nuevas metodologías de creatividad, la generación de cooperación empresarial, la aplicabilidad de metodología *lean startup* o el aprovechamiento de nuevos modelos de negocio digitales. Todos ellos ingredientes imprescindibles para lograr generar nuevos modelos de negocio en el seno de empresas turísticas consolidadas en el municipio de Gijón.

Justificación del proyecto. ¿Por qué es necesario?

El sector turístico está sufriendo una importante transformación lo que obliga a Pymes y destinos turísticos a trabajar más intensamente en la puesta en marcha de nuevos modelos para sobrevivir y aprovechar las nuevas oportunidades que están surgiendo.

INNOTETUR surgió para apoyar a las empresas en este proceso, un programa de aceleración para la transformación empresarial del sector turístico gijonés a través de la Innovación y las TIC, que tiene como objetivo dotar a las Pymes turísticas de Gijón de instrumentos y capacidades que les ayuden a poner en el mercado

nuevos servicios y productos innovadores para sus negocios y para la ciudad de Gijón, como destino turístico inteligente. Un programa dirigido a la mejora de las competencias emprendedoras de los responsables de las empresas turísticas de la ciudad.

La puesta en marcha de un proyecto como INNOTETUR pone al alcance de las empresas turísticas de Gijón todas las ventajas derivadas de la experimentación con nuevas metodologías de creatividad y generación de cooperación empresarial, de la aplicabilidad de nuevas metodologías de gestión empresarial como *Lean Startup*, la prestación de servicios basados en internet o la generación de innovaciones través del uso de la tecnología. Todos ellos ingredientes imprescindibles para lograr la mejora de las competencias emprendedoras de los responsables de las empresas turísticas de la ciudad y conseguir la generación de nuevos modelos de negocio en el seno de empresas turísticas consolidadas en el municipio de Gijón, como medio para conseguir su crecimiento competitivo y su consolidación en el mercado. Un proceso de generación de nuevos servicios o productos que impulsarán la diversificación del negocio de las empresas participantes, y también un mayor grado de especialización para el acceso a nuevos mercados nacionales e internacionales. De este modo, las Pymes participantes estarán preparadas para afrontar los retos futuros derivados de la capacidad de la tecnología disponible y la emergente accesibilidad para el turista.



INNOTETUR busca generar un entorno dedicado al 100% al desarrollo del potencial innovador de las empresas turísticas y a la creación de nuevas oportunidades de negocio, contando para ello con el apoyo de un equipo de tutorización experto en las diferentes áreas vinculadas a la innovación, el emprendimiento y las tecnologías que se abordarán.

Innovación en el sector turístico

Hoy en día, la innovación es la vía imprescindible para afrontar la creciente competencia de nuevos destinos y conseguir diferenciar y aportar valor al producto turístico dentro de un mercado con exceso de oferta y con clientes cada vez más exigentes. Así INNOTETUR es un proyecto dirigido a fortalecer aquellas capacidades que

¿Conoces...



Café solo, sólo café

& Café Salud

Shot de energía

Favorece el rendimiento deportivo

Antioxidante

Mejora la memoria y la atención ¡te despierta!

Evita la sensación de hambre



Zorrina, 16 - Salas (Asturias) - www.cafeselglobo.com



fomenten procesos de innovación para el desarrollo de nuevos servicios y productos más competitivos, aspectos muy relacionados con los resultados del Informe Innovación Turística en España 2015, elaborado por ESADE, que desvela que la experiencias de innovación de la empresas del sector turístico en España se han desarrollado principalmente en:

- **Comercialización.** Publicidad online e impulso de la relación directa con los clientes.
- **Tecnologías.** Implantación de equipamiento tecnológico para la mejora del servicio.
- **Mejora de la marca.** Nuevas experiencias para el cliente.
- **Modelo de negocio.** Ampliación del mercado y del catálogo de servicio y/o productos.



En este informe también se refleja que a través de la innovación, además de la diferenciación (84,5%) las empresas persiguen fundamentalmente tres objetivos: conseguir más clientes (72,3%), mejorar el servicio (65,7%) y mejorar la imagen de marca (63,5%). La consecución de estos objetivos subyace de las actuaciones que se desarrollan en el marco de INNOTETUR.

El tejido empresarial está tomando conciencia de que la innovación es el ingrediente esencial para el desarrollo económico competitivo en un entorno dinámico y sin fronteras como el que vivimos. La globalización, la mejora en los transportes y las comunicaciones, han hecho de la competencia un asunto internacional; más aún en el sector turístico con fuertes tasas de expansión y basado en la movilidad de las personas. Los turistas tienen

capacidad de informarse desde su casa de todos los destinos y empresas turísticas que tienen a su disposición. Así las reglas del juego de los negocios cambian con gran frecuencia, lo que obliga a las empresas turísticas a hacer grandes esfuerzos para adaptarse a un entorno en constante transformación y a buscar soluciones originales a través de la innovación.

Entre las innovaciones destacan las generadas desde la tecnología, que no sólo están impactando en la forma de comercialización en el sector sino también la propia configuración de los servicios y productos. Los turistas demandarán el uso de los avances tecnológicos para una mayor comodidad, tanto desde el punto de vista de la información turística como de la prestación de servicios y la comercialización.

Por ello, en un entorno cambiante donde se ha configurado un nuevo perfil de cliente turístico, la adaptación a los cambios y la reinención permanente a través de la innovación son la clave para avanzar con éxito en los próximos años.

Proceso de acompañamiento

El proyecto plantea el desarrollo de un itinerario de aceleración para una selección de pymes turísticas de Gijón con un alto valor para la innovación que incluye el desarrollo:

- **Sesiones grupales** en formato *workshop/taller* que tienen un alto componente práctico, para facilitar la participación de las empresas en las mismas. Son sesiones con una alta implicación de las empresas participantes y que conjugan una capacitación por parte del dinamizador de las sesiones, pero también de aprendizaje entre iguales. Se combinan la exposición, por parte del equipo docente, de los contenidos del taller, con la intervención activa de las empresas participantes, de acuerdo a propuestas concretas centradas en casos prácticos que permitan la oportunidad de experimentar en primera persona los procesos para la generación y gestión de procesos creativos en el ámbito empresarial.

Estas sesiones grupales siguen el siguiente proceso:

- **Sesiones de tutorización individuales.** Las sesiones grupales se complementan con **acompañamiento personalizado** (principalmente de forma remota) por parte del consultor para la resolución de dudas y consultas en la puesta en marcha de las actuaciones planteadas durante las sesiones grupales.

Café Lua, Escalera de Oro de Gijón de Pinchos 2016



Ciento diecisiete establecimientos participaron en el pasado Concurso de Pinchos de Gijón que se desarrolló con gran éxito entre el 11 y el 20 de mes de noviembre pasado, cumpliendo la novena edición. El campeonato se consolidó como una cita de gran aceptación entre los gijoneses y visitantes de la ciudad. Los precios mantuvieron el mismo nivel de contención que en las competiciones precedentes, el pincho entre 1,50 y 2 euros, y si va acompañado de la cerveza 3,75 euros en total.

Un jurado profesional formado por personas de indiscutible prestigio se encargó de evaluar las preparaciones y otorgar los distintos premios que resultaron con la siguiente clasificación:

- **Escalera de Oro:** Café Lua por su pincho "Viaje a México"
- **Escalera de Plata:** La Mar de Tapas por su pincho "Testarañu"
- **Escalera de Bronce:** Hotel Silken Ciudad de Gijón por su pincho "Nada de nada"

Premio Social Media al más popular entre nuestros fans de facebook:

- **Primer premio:** El Rincón de Noa por su pincho "Trampantojo Asturiano"
- **Segundo premio:** La terraza de Porceyo por su pincho "La terraza, tierra y mar"
- **Tercer premio:** Café Lua por su pincho "Viaje a México"

Premio del Público en www.ine.es:

- **Primer premio:** Sigo siendo el rey por su pincho "El capricho de Frida"
- **Segundo premio:** El Rincón de Noa por su pincho "Trampantojo Asturiano"
- **Tercer premio:** Sidrería el Requexu por su pincho "Capuchino de pote asturiano"

Premio Pincho Asturiano:

- **Primer premio:** Sidrería el Requexu por su pincho "Capuchino de pote asturiano"
- **Segundo premio:** Restaurante Sidrería La cuadra de Antón por su pincho "Asturias sostenible"
- **Tercer premio:** La buena vida por su pincho "Espeto de corral"

Premio Armonización con Gran Reserva Cruzcampo:

- **Primer premio:** D'Quini con su pincho "D'Quini Sport"
- **Segundo premio:** El Feudo con su pincho "Yemas de otoño en cristal de panceta"
- **Tercer premio:** La bolera asador con su pincho "Tox Mex Xi"

Premio I+D+I:

- **Primer premio:** Que no te lo cuenten por su pincho "La huerta"
- **Segundo premio:** Restaurante Bellavista por su pincho "Chupa-chups de pato a la naranja"
- **Tercer premio:** Arde Lucus Cervecería por su pincho "La PokeParada"

Diplomas de Finalista del Campeonato:

- CAFÉ LUA: Viaje a México.
- EL JAMONAR: Sabores de Gijón.
- EL MEDIO LLENO BAR: Mi merienda.
- HAT TRICK MOLINÓN: Delicia de los Picos de Europa con trufa negra.
- HOTEL SILKEN CIUDAD DE GIJÓN: Nada de nada
- LA MAR DE TAPAS: Testarañu
- LA PEQUEÑA: Vermuteando
- LA SASTRERÍA: Tuber Melanosporum
- RESTAURANTE CIUDADELA: "Tuétano" de rabo.
- RESTAURANTE EL CENCERRO: Bruma de mar.
- RESTAURANTE PARRILLA LOS PATIOS: Humo, mar y tierra.
- VINOS Y CHACINAS: Carrilleras 2.0



Ingenova y Equip-Astur se incorporan al Club Otea

Ambas empresas, punteras en sus respectivos sectores, refuerzan la colaboración profesional con la mayor asociación empresarial de hostelería y turismo de Asturias para beneficio del sector turístico



Ingenova y Equip-Astur acaban de firmar cada una de ellas con OTEA, hostelería y turismo en Asturias, sendos acuerdos de cooperación mediante los cuales pasan a formar parte del Club OTEA, una agrupación empresarial integrada por industrias líderes en el sector que da servicio a la hostelería y el turismo.

La firma del acuerdo participaron, por parte de OTEA, hostelería y turismo en Asturias, su presidente, Jose Luis Álvarez Almeida; por parte de Ingenova, Ivan Rubio González, y por parte de Equip-Astur, Alfredo Garcia Fernández.

Con este acuerdo Ingenova ofrecerá a los asociados de OTEA soluciones integrales de reformas e insonorización y Astur-Equip equipamiento industrial. Además, ambas intensificarán la cooperación entre el sector y las empresas proveedoras, la interlocución con las administraciones y organismos públicos, el diseño y desarrollo de programas de formación, un mejor conocimiento mutuo, alentar mayores garantías y de seguridad jurídica o proporcionar una mayor estabilidad al sector.

La integración en el Club también refleja la apuesta clara y decidida de ambas empresas por fortalecer el tejido empresarial en la región ofertando soluciones útiles para todos los asociados a Otea que verán facilitadas sus necesidades comerciales en los sectores que abanderan ambas empresas.

Ingenova es una empresa de ámbito nacional, con oficinas en Asturias, que realiza trabajos integrales (Reforma Integral e insonorización acústica) tanto para marcas como proyectos particulares formada por un equipo compuesto por ingenieros, técnicos especialistas y montadores, todos de demostrada experiencia en el estudio y realización de trabajos de este tipo. Puede accederse a más información sobre Ingenova en el reportaje que aparece en este mismo número.

Equip-Astur, garantía de éxito para la hostelería asturiana

Equip-Astur se pone en marcha en mayo de 2016 gracias al espíritu emprendedor de una familia asturiana con una amplia experiencia en el sector de la hostelería en todo el territorio nacional, y que tiene en León su compañía matriz, Garolesa.

Esta firma, que en Asturias es Equip-Astur, ha venido demostrando su buen hacer desde hace más de 40 años. Esta es su mejor carta de presentación: una amplia experiencia en el sector de las instalaciones de hostelería, frío industrial, lavandería y aire acondicionado. Además de la instalación de todo el material necesario, son distribuidores de productos, como menaje, mobiliario, productos de limpieza, etcétera. Recientemente han incorporado a sus servicios la instalación y puesta en marcha de vehículos adaptados para la venta ambulante de comida, los conocidos como 'food trucks'.

Desde su establecimiento, ubicado frente a la gijonesa playa de San Lorenzo (avenida de Rufo García Rendueles 15), Equip-Astur da servicio a la hostelería de toda Asturias.

Equip-Astur ha participado ya en diversos proyectos, como la puesta en marcha de los restaurantes de la cadena Foster en Gijón y Oviedo, y actualmente trabaja en las aperturas de nuevos negocios hosteleros de la región. Además, su equipo técnico, integrado por profesionales cualificados, se encarga de las reparaciones y mantenimiento de las instalaciones que lo requieran.

En el ámbito de la hostelería su actividad es muy variada, ya que abarca todo tipo de instalaciones, desde

la realización de una pequeña barra de bar hasta la instalación más compleja para un salón de bodas o restaurante. El personal de Equip-Astur asesora con soluciones eficaces para que los negocios hosteleros no tengan que preocuparse y ocuparse más que de atender a sus clientes. Esta firma es, por tanto, garantía de éxito para la hostelería asturiana.



El auténtico Café Gourmet



Especialistas en Hostelería

985 260 046 · www.cafesoquendo.com



Otea, distinguida por la Fundación Movember que obtuvo un gran éxito en Asturias en su campaña de concienciación del cáncer de próstata



Otea, hostelería y turismo en Asturias recibió, junto a otras empresas e instituciones, el diploma de reconocimiento y agradecimiento de la fundación Movember Asturias en el trascurso del acto en el que se dio por finalizada la campaña de sensibilización, concienciación y recaudación para investigar sobre el cáncer de próstata y de testículos desarrollado durante el mes de Noviembre de 2016 por esta fundación internacional, que en Asturias lidera Gerardo Albornoz. Y la lidera con gran éxito, pues la agrupación asturiana se alzó con el primer premio en la campaña 2016, al conseguir más de 15.000 euros de recaudación. Además, se ha situado entre los 20 mejores equipos a nivel europeo.

Los resultados han sido tan buenos que la Fundación Movember, con presencia en más de 20 países, ha reconocido el trabajo con un diploma por “el excelente trabajo en equipo y reflejo de los valores” de esta organización.

Gerardo Albornoz se mostró ayer “orgulloso y satisfecho” por el éxito conseguido, aunque afirmó que “hay que seguir trabajando para romper tabús, y que se



hable con naturaleza de los problemas que tenemos los hombres, igual que lo hacen las mujeres”.

La Fundación Movember en Asturias además de presentar los resultados anuncio las propuestas que tiene pensado desarrollar en el año 2017 con mas tiempo y experiencia. Entre ellas figura, junto a Otea, realizar menús con ingredientes que sean buenos para la prevención del cáncer, y que sirvan además para promocionar la prevención ante estas enfermedades, objetivo final de Movember. Otras propuestas son por ejemplo, realizar actividades en colaboración con la Asociación Contra el Cáncer en Asturias y en España; buscar apoyos con el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) para la elaboración de proyectos de investigación y colaborar con otras asociaciones y entidades para la organización y desarrollo de acontecimientos deportivos y culturales, como charlas y mesas redondas.

La venta de Sidra de Asturias DOP aumenta un 8%

El gerente del Consejo Regulador de la DOP, Daniel Ruiz, señala la importancia de la profesionalización en la recogida de la manzana de las variedades acogidas a la denominación

Son buenos tiempos para la Sidra de Asturias Denominación de Origen Protegida: según los últimos datos correspondientes a la campaña de este 2016, en lo que va de año, se ha producido un aumento en contra etiquetas de un 8% con respecto a la campaña anterior. Un crecimiento que se traduce en un aumento de las ventas y que es un reflejo del buen momento que vive este producto.

No en vano, la Sidra de Asturias DOP es la más reconocida, valorada y consumida en España. Durante muchos años, la sidra se llegó a posicionar en el mercado como una bebida tradicional que parecía tener un techo de crecimiento. Pero hoy en día, el mercado parece mirar con nuevos ojos a la sidra: las nuevas tendencias de consumo, ligadas al movimiento *new-old* (tradición innovadora) favorecen la demanda de un producto que se identifica con los mismos valores que el mercado de demanda actual, donde resurgen los productos que nunca persiguieron modas, y nunca fueron especialmente explotados ni resultaron quemados. Pero que todavía conservan esa tradición, honestidad y autenticidad.

Pero además, gran parte del éxito que está viviendo la Sidra de Asturias DOP también viene motivado por la profesionalización de un sector que cada vez mira más hacia el futuro. El gerente del Consejo Regulador de la DOP, Daniel Ruiz, señala que “resulta de vital importancia esta tendencia hacia la profesionalización que vemos reflejada en el proceso de recogida de las 22 variedades de manzana acogidas en la DOP”.

La campaña de recogida se inició oficialmente en el mes de octubre pero tres meses antes desde el Consejo Regulador de la DOP se trabaja en la campaña. auditando las plantaciones para así garantizar la calidad de las manzanas y por consiguiente, del producto final”, según explica Ruiz. Este año la campaña se inició con casi tres semanas de retraso con respecto a las fechas habituales. Esto es fue por dos motivos, “por un lado, porque 2016 es un año de vejería, con lo que se produce menos manzana, y por el otro, por la climatología, que hizo que se retrasara la floración, por lo que también se ha retrasado la recogida”.



El Consejo Regulador cuenta con 273 productores inscritos y un total de 600 hectáreas cultivadas.

Para mostrar de primera mano cómo se realiza la cosecha y se dan los primeros pasos en la producción de la Sidra de Asturias DOP, el consejo regulador organizó una “Experiencia Cosecha” en la que participaron más de una treintena de personas, entre los que se encontraban representantes institucionales, empresarios del sector y medios de comunicación.

El acto comenzó con la visita a un llagar de sidra en Villaviciosa, en concreto, El Gobernador. Allí, se mostró el proceso de recogida de variedades, su traslado al llagar y los controles que hacen los servicios técnicos del Consejo Regulador. Al tratarse de un llagar que produce variedad espumosa, también hubo oportunidad de ver un “degüelle” de botellas magnum para la segunda fermentación en botella.

Se visitó más tarde la Finca El Llendón, adscrita a la DOP Sidra de Asturias, donde se mostró la recogida de variedades y el momento de la cosecha.

Por último, el grupo se desplazó hasta el Llagar Castañón, donde se informó sobre el “sidraturismo”, una nueva tendencia que comienza a tomar peso como forma de diferenciarse y ofrecer una experiencia realmente única y de calidad. Tras esto, se celebró una espicha en el llagar.



Liberbank

Al servicio del sector turístico de Asturias.



Liberbank está desarrollando un proceso de modernización de su estrategia comercial

Liberbank está llevando a cabo un ambicioso proyecto de renovación de su estrategia comercial, cuyos últimos objetivos son adaptar su red comercial a los nuevos tiempos, evolucionar en el modelo de negocio y reforzar los procesos de conocimiento y atención orientados a satisfacer todas las necesidades financieras de los clientes.

La entidad ha rediseñado y ordenado su estructura comercial sustituyendo el patrón tradicional de sucursal por otro adaptado a las características socioeconómicas de cada zona geográfica y teniendo en cuenta la segmentación y las diferentes tipologías de clientela. De este modo, la nueva red comercial estará asentada en cuatro modelos diferentes de oficinas: emblemáticas, urbanas, ligeras sin caja y autoservicio.

El propósito es impulsar y mejorar la experiencia del cliente, poniendo a su disposición oficinas mejor dotadas de personal, adaptadas a un nuevo concepto y diseño de los espacios, más cómodos y funcionales, e implantando herramientas innovadoras basadas en las nuevas tecnologías. El fin último es ofrecer una atención de calidad al cliente a través de todos los canales posibles, tanto presenciales como a distancia.



Al mismo tiempo se realiza una renovación de todo el parque de equipamientos de autoservicio (cajeros automáticos) y se procede a la instalación de sistemas exclusivos y novedosos que permiten realizar operaciones de forma muy intuitiva y con total seguridad.

Este proceso de innovación y modernización comercial también trata de dar respuesta a las nuevas tendencias en el comportamiento de los clientes (más informados, más digitales, más multicanales) y afrontar lo que supone el reto de ser un banco cotizado (capital, solvencia, rentabilidad, gobierno corporativo, control de riesgos). Esta sería la nueva estrategia de Liberbank para seguir creciendo en sus mercados.

Servicios y productos financieros especializados para pymes y autónomos

Las pequeñas y medianas empresas, junto con los autónomos, se sitúan en el centro de esta nueva estrategia comercial. Nuestra principal misión es promover productos y servicios destinados a satisfacer todas sus demandas en las mejores condiciones.

Uno de los factores claves de esta labor es la financiación. Los resultados más recientes, los correspondientes al tercer trimestre de este año 2016, muestran

una positiva evolución en la formalización de créditos al sector empresarial, con un crecimiento del 58,9 por ciento en comparación con el ejercicio anterior.

En concreto, en el segmento de pymes y autónomos, el incremento fue del 34,8 por ciento, con un volumen total de préstamos concedidos por valor de 1.140 millones de euros.

Al mismo tiempo, Liberbank es consciente de la importancia de los acuerdos con instituciones, tanto nacionales como regionales, así como con organizaciones representativas de los sectores productivos más importantes, como por ejemplo la hostelería, un sector que da empleo a más de 30 mil personas en la región, lo que supone un 8,47% del total.

La decidida apuesta de la entidad por este sector se plasma ahora con la incorporación de Liberbank al Club OTEA, y la oferta a sus asociados de las soluciones financieras necesarias para el desarrollo de su actividad. Nuestra motivación es que los clientes puedan beneficiarse de productos diseñados a su medida en las mejores condiciones y fortalecer el tejido empresarial en la región.

En ese sentido, destaca la Cuenta Negocios, un producto exclusivo para pymes y autónomos exento de comisiones de mantenimiento, administración, transferencias por internet en €, por ingresos de cheques en €, y de mantenimiento de tarjetas de débito.

co contempla costes adicionales la tarjeta de débito asociada al producto.

Incluye, además, una suscripción gratuita durante un año al servicio de asistencia legal y jurídica de Legálitas, gracias a un acuerdo suscrito entre Liberbank y la compañía de servicios legales. Entre las coberturas más destacadas, cabe mencionar el asesoramiento jurídico telefónico sobre cualquier duda legal que afecte al negocio o actividad laboral, el apoyo de un abogado las 24 horas del día para consultar sobre cuestiones de naturaleza urgente o la redacción de escritos extrajudiciales como reclamaciones, alegaciones o recursos.

De este modo, los clientes de Liberbank tienen a su disposición todo un equipo de expertos abogados colegiados que les asesoran de forma permanente en todas sus gestiones del día a día.

Dentro de la oferta de productos asociados a la cuenta, destaca también una competitiva oferta de Renting y TPV e importantes descuentos en seguros gracias al acuerdo alcanzado con CASER para disponer de una oferta completa y adaptada a las necesidades del sector.

Caben destacar las modalidades multirriesgo comercio y responsabilidad civil, imprescindibles hoy en cualquier negocio y con gran acogida entre nuestros clientes.

Liberbank

Cuenta Negocios

1/6

Pequeña empresa,



sumamos ventajas.

Cuenta Negocios

SIN¹⁰⁰ COMISIONES

de mantenimiento y administración, por transferencias por internet en €, por ingresos de cheques en €, y de mantenimiento de tarjetas de débito.

ASESORAMIENTO¹⁰⁰ JURÍDICO

GRATUITO.
Suscripción anual
Legálitas Protección

TPV¹⁰⁰ SIN COMISIÓN

de mantenimiento hasta 31/12/2017.

100 Sin comisiones de mantenimiento y administración de la cuenta, además las transferencias realizadas por internet en euros, ingresos de cheques en euros y de custodia y mantenimiento de tarjetas de débito, en su totalidad en la cuenta Negocios el pago mensual de seguros asociados correspondientes a sus actividades profesionales de mantenimiento por internet desde la fecha de apertura de la Cuenta Negocios y a cualquier banco o institución con convenio. 100 Asesoramiento jurídico en línea a Legálitas Protección, Asesoramiento y Seguimiento con Asesoramiento Jurídico Corporativo, de Asistia, ERM, Asistia, Asistia y Asistia. 100 Sin comisiones de mantenimiento de la Cuenta Negocios en Euro. El coste de este servicio frente al coste de mantenimiento de tarjetas de crédito es superior, y este coste se paga de una comisión del 10%, de conformidad con la normativa fiscal vigente. Liberbank S.A. se hace cargo del coste y del pago de las comisiones. 100 Tarjetas TPV de mantenimiento de TPV (válidas hasta 31/12/2017) de mantenimiento de tarjetas de crédito. 100 Sin comisiones por gestión de cobros a los clientes y/o cobros por el momento de apertura de la cuenta de mantenimiento o en cualquier otra actividad de mantenimiento de sus obligaciones con la entidad Liberbank S.A. con CIF A8201991 y domicilio social en Calle de la Reina 1, 20010 Madrid y Banco de Crédito y Comercio de San Sebastián con CIF A1011989 y domicilio social en Paseo San Juan 20, 20001 Leizaola, perteneciente al Grupo Liberbank. Comunicación gratuita.



Cantabria se une a Asturias para ampliar el proyecto Peregrinos por el Norte, de Hotel en Hotel”

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Cantabria une sus fuerzas a Otea, hostelería y turismo en Asturias para la ampliación del proyecto Peregrinos por Asturias, de Hotel en Hotel, a la comunidad vecina, pasando a llamarse Peregrinos por el Norte. El convenio de colaboración para la integración de Cantabria en el proyecto se firmó en Madrid, en el stand del Principado de Asturias, aprovechando la celebración de la Feria Internacional de Turismo (FITUR). Próximamente, se incorporarán también al proyecto asociaciones hostelera y hoteleras de Galicia para extender el servicio especial a la España Verde. El objetivo es que se integre también las asociaciones del País Vasco.

Con este proyecto los alojamientos se implican con los Peregrinos e identifican sus necesidades relevantes, y por ello les ofrecen los servicios adecuados y exclusivos. Entre las necesidades especiales de los peregrinos pueden estar el ofrecerles además de un sitio donde descansar una lavandería express, un lugar donde guardar las bicis o un desayuno energético. Así, el caminante a obtiene una maravillosa experiencia en el Camino del Norte.

Origen del proyecto

Desde hace aproximadamente 5 años, desde Unión Hotelera del Principado de Asturias, primero, y ahora, después de la fusión, desde OTEA, HOSTELERÍA Y TURISMO EN ASTURIAS, se viene trabajando en el proyecto denominado **Peregrinos por el Norte de Hotel en Hotel** para crear un producto dirigido específicamente a los peregrinos y que sea ofertado por los alojamientos situados en el Camino de Santiago que se inscriban en el proyecto.

Si bien este producto nació solamente para los hoteles de Asturias, con el devenir de los años, y por el interés suscitado en otras CCAA del Norte de España, ha evolucionado hacia la denominación que tiene hoy día.

En sus inicios, este proyecto fue fruto de diferentes reuniones de trabajo convocadas por la asociación asturiana para avanzar en la creación de producto turístico, y posteriormente promocionarlo y ligarlo a la Central de Reservas que se gestiona desde la asociación. De estos encuentros surgió un pequeño grupo de hoteles asociados interesados en desarrollar un proyecto innovador.

Viendo las carencias que había en relación a la gestión del alojamiento para los peregrinos que hacían el Camino de Santiago, y los servicios que este grupo de viajeros demandaban en los hoteles, se dirigió el esfuerzo hacia la generación de ideas para solventar y dar respuesta a esta necesidad detectada. Así nació un proyecto que se denominó: “Peregrinos por Asturias, de hotel en hotel”

Este es, por tanto, un proyecto de marketing cooperativo y se gestó en un taller organizado en colaboración con la Fundación CTIC, y que se materializó en un producto homogéneo y perfectamente definido con el propósito de ofertarse al importante grupo de peregrinos que atraviesan Asturias y que crece de año en año.

La puesta en marcha de este proyecto el Principado de Asturias, de la mano de los hoteleros, se ha convertido en la única Comunidad del norte de España con una iniciativa de colaboración empresarial de estas características, a la que se incorporan posteriormente Cantabria y Galicia.

Las asociaciones que respaldamos la iniciativa nos comprometemos con los peregrinos del Camino de Santiago a su paso por las tres comunidades (Cantabria, Principado de Asturias y Galicia), a través del producto ‘Peregrinos por el norte de hotel en hotel’, a ofrecer servicios adaptados a sus

necesidades, y exclusivos para los caminantes en cada uno de los alojamientos inscritos en el proyecto, y que solamente en Asturias, donde se inició, contamos ya con más de 20 establecimientos actualmente.

En definitiva, el proyecto “Peregrinos por el norte de Hotel en Hotel” es una selección de varios hoteles con un importante compromiso en la atención al Peregrino.

Su implicación con los Peregrinos y la identificación de las necesidades relevantes, les permite ofrecer servicios adecuados y exclusivos en sus establecimientos.



Peregrinos por el Norte
DE HOTEL EN HOTEL

“El Camino, tu objetivo. El nuestro, tu descanso”

Servicios de valor añadido para el Peregrino

- WIFI gratuito.
- Servicio de masajista / fisioterapia.
- Preparación de bolsa de picnic.
- Horarios adaptados al peregrino (desayunos y comidas).
- Servicios de lavandería exprés.
- Traslado y custodia de equipaje.
- Bebidas isotónicas y barritas energéticas (detalle Bienvenida).
- Guarda bicicletas (disponibilidad de recambios básicos).
- Ayuda y recogida de peregrinos que no puedan finalizar la etapa.
- Servicio de información meteorológica.
- Transfer aeropuerto.
- Información local del Camino.



www.jlrefrigeracion.com

985 29 65 98

EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA



CLIMATIZACIÓN

Aire acondicionado, ventilación, campanas industriales y extracción de humos.



FRÍO

Cámaras de conservación y congelación, Vitrinas expositoras a medida y armarios frigoríficos comerciales.



HOSTELERÍA

Equipamientos de maquinaria de Hostelería.



ZANUSSI
PROFESSIONAL

DISTRIBUIDOR OFICIAL
PARA ASTURIAS

Nos encontramos en: C/ Sabino Fernández Campo, 1-3-4 bajos. 33011 Oviedo. Mail: info@jlrefrigeracion.com

“El consumidor debe conocer a través del etiquetado el origen y composición del agua que está bebiendo”

Pedir una botella de agua mineral en un restaurante y que nos sirvan agua del grifo filtrada en una botella de vidrio reutilizable. Y, todo ello, bajo la confusión del cliente, que desconoce el origen del producto que está consumiendo. Esta es la práctica que se está llevando a cabo, desde hace unos meses, en algunos restaurantes de España.

Irene Zafra, secretaria general de la Asociación Nacional de Empresas de Aguas de Bebida Envasadas (Aneabe) explica con detalle los riesgos de esta práctica y las posibles medidas para evitarlos.



¿Qué está ocurriendo actualmente en algunos restaurantes?

Hace poco menos de un año detectamos que algunos restaurantes, comenzaron a comercializar agua del grifo filtrada en botellas de vidrio reutilizable. El hecho de ser servida en botellas con tapón, en lugar de en jarras, provoca que el cliente crea, erróneamente, que se trata de agua mineral cuando, como decimos su origen es el grifo del propio restaurante, y se les cobra como si lo fuera.

En el etiquetado de estas botellas no se señala que es agua del grifo, un requisito imprescindible para garantizar que el cliente reciba la información que exige la legislación y proteger su derecho de información.

¿Qué diferencias tienen las aguas minerales respecto al resto de las aguas de consumo?

El Agua Mineral Natural, el agua del grifo y, por consiguiente, el agua del grifo filtrada, son aguas muy diferentes.

Las aguas minerales son aguas muy singulares, reguladas por una legislación específica y distinta de la relativa a las aguas de consumo público. Para obtener el calificativo de “Agua Mineral Natural”, se debe iniciar un largo y exigente proceso administrativo en el que intervienen las autoridades competentes en Minas, Sanidad y Medio Ambiente. Durante este proceso, se debe demostrar mediante numerosos informes y análisis que las aguas cumplen unos requisitos muy estrictos, como su pureza y su composición constante en minerales, marcados por la legislación. Sólo tras la finalización de este proceso, se concede la denominación “Agua Mineral Natural”.

Las aguas minerales son aguas de origen subterráneo, puras en origen, con una composición mineral constante que se mantiene en el tiempo y no pueden recibir ningún tipo de tratamiento químico para su consumo.



Irene Zafra, secretaria general de la Asociación Nacional de Empresas de Aguas de Bebida Envasadas (ANEABE).

Llegan al consumidor con la misma pureza, composición mineral y las mismas propiedades saludables que tienen en la naturaleza.

Por su parte, el agua del grifo es de origen diverso, principalmente superficial, y por ello necesita ser sometida a tratamientos de desinfección para asegurar que su consumo es seguro. Una vez que es tratada a través de procesos físicos y químicos (como, por ejemplo, la adición de cloro), debe recorrer un largo sistema de conducción para llegar a nuestros hogares, por lo que las condiciones de esta red de tuberías son también un factor influyente en sus características. Además, su composición química es variable.

¿Qué es realmente el agua filtrada que se está vendiendo actualmente en algunos restaurantes?

El agua filtrada envasada es agua del grifo que se somete a un proceso de filtrado en el propio establecimiento, que altera su composición inicial.

Previamente a su distribución, el agua del grifo es potabilizada en las instalaciones municipales a través de tratamientos físicos y químicos, y se le añade cloro para desinfectarla y protegerla de potenciales contaminaciones. Los sistemas de filtrado a los que se somete el agua del grifo eliminan el cloro, por lo que el agua queda desprotegida, siendo muy sensible a la contaminación microbiológica.

¿Cómo es el proceso de envasado de las aguas minerales?

Envasar el agua mineral tal y como se encuentra en el acuífero, preservando intactas sus características originales y trasladándolas con total seguridad alimentaria al punto de venta, requiere de un complejo sistema que se inicia en el propio acuífero subterráneo y finaliza cuando el envase llega al consumidor. El objetivo es preservar el agua mineral de cualquier alteración.

Una de las más importantes condiciones que exige la legislación para el envasado de las aguas minerales se refiere a la necesidad ineludible de envasar el agua en el punto de emergencia, para que el agua llegue al consumidor con las propiedades naturales y saludables que la caracterizan en su origen. Así, el agua mineral es envasada a pie de manantial y conducida hasta la planta envasadora, donde se procede a embotellarla sin que el agua haya tenido contacto alguno con el exterior. Todo ello, en condiciones de extrema asepsia.

Si los envases son de vidrio retornable, se les somete a un enérgico lavado. En el caso de envases plásticos, la botella se fabrica en la misma planta. El llenado se efectúa en la denominada “sala blanca” el único punto en el que el agua se hace visible en un entorno, también, totalmente aséptico. Posteriormente, se procede a su empaquetado y su posterior recodificación, al igual que se ha hecho previamente con la botella, para garantizar su trazabilidad. Por último, el agua mineral es paletizada y distribuida hasta llegar al consumidor final.

Toda la información relacionada con su composición y procedencia podrá consultarse en el etiquetado, que aparecerá impreso en cada botella de agua mineral, por lo que el consumidor podrá conocer en todo momento el agua que está consumiendo, así como elegir la variedad que más se adapte a sus necesidades y preferencias.

¿Cómo es el método utilizado para filtrar y envasar este agua?

Los restaurantes utilizan unas máquinas de filtrado para eliminar el cloro, que es lo que da mal sabor al agua. Por tanto, se está eliminado el elemento protector del agua y alterando la composición del agua del grifo, cuya seguridad alimentaria es garantizada por las autoridades

competentes. El proceso de llenado o envasado se está realizando manualmente, al igual que su cierre, colocando un simple tapón sin ningún precinto de seguridad. Todo ello, como se ha explicado, puede poner en riesgo la seguridad del agua que se ofrece a los clientes.

¿Qué debe saber el titular de un restaurante si vende agua filtrada envasada?

En primer lugar, debe ser consciente de los riesgos de seguridad alimentaria que puedan afectar a sus clientes. Entre las medidas que pueden evitar estos riesgos, se debe cuidar particularmente la higienización de los envases, pues al haberse eliminado el cloro del agua del grifo, ésta es muy vulnerable a cualquier eventual contaminación. Las operaciones de llenado y cierre también son críticas, por lo que deben realizarse evitando la manipulación humana.

Para asegurar que el agua no ha sufrido ninguna contaminación y garantizar su seguridad alimentaria, se deberían realizar diariamente controles analíticos del agua filtrada. Estos deberán ser, al menos, de *Escherichia coli*, *Enterococos*, *Pseudomonas aeruginosa*, conductividad y pH.

Asimismo, los envases en los que se presenta el agua filtrada envasada deberán estar provistos de un dispositivo de cierre hermético para proteger el agua, y evitar cualquier contaminación posterior al envasado. Este cierre debe ser siempre abierto en presencia del cliente en la mesa.

Por supuesto, también se debe garantizar una correcta información al cliente a través del etiquetado, señalando que se trata de agua del grifo filtrada ya que, al tratarse de un agua servida en una botella de vidrio con tapón, se está induciendo a error al cliente, quien va a pensar que es agua mineral o que al menos, no se trata de agua del grifo. Lo lógico para evitar esta confusión es que el agua del grifo filtrada se sirviera en una jarra. Evidentemente, deberían evitarse menciones de fantasía o incluso eufemismos, como “agua recién hecha”, “agua de proximidad” o “Km Cero”, leyendas cuyo objetivo parece que no es otro que esconder su procedencia, es decir, que es una agua que procede del grifo del establecimiento y que se ha filtrado también en el propio restaurante.

¿Qué riesgos tiene envasar agua filtrada en los restaurantes?

En primer lugar, cabe destacar el engaño al consumidor, que solicita un producto y se le suministra otro sin informarle de lo que le están vendiendo.

Esta práctica puede suponer, además, un riesgo para la seguridad alimentaria de los consumidores. El agua del grifo es un servicio público, y su composición está garantizada por las autoridades municipales, pero lo que hacen estas máquinas de filtrado es cambiar su composición, alterándola y, si el envasado no se hace en unas condiciones de total asepsia entran en juego, además, unos riesgos para la salud.



Vicente del Bosque conquista Cangas del Narcea en la Fiesta de la Vendimia

La hostelería de Cangas del Narcea unida en torno a Otea, hostelería y turismo en Asturias, volvió a triunfar con la organización de la Fiesta de la vendimia, que este año llegó a su décimo quinta edición con una gran participación de público a lo largo de las jornadas festivas que se extendieron desde el día 7 de octubre hasta el día 12.

La Fiesta comenzó el viernes, 7 de octubre, con la apertura del mercado productos y artesanía y degustación y venta, de vinos de Cangas. Pero ese día Cangas adquiría también un gran protagonismo por la presencia de premiado con la Cepa de Oro, el galardón que anualmente entrega la Junta Local a una persona de renombre. Y este año, fue el ex seleccionador nacional de fútbol, Vicente del Bosque que acaparó todas las miradas durante toda la jornada del viernes que la pasó en Cangas del Narcea.

El seleccionador aprovechó la invitación y el premio para conocer la Cangas. Así realizó una amplia visita en compañía de representantes de la Junta local de hostelería y del Presidente de Otea, Jose Almeida. Durante la visita volvió a demostrar su talante y su cercanía con continuas paradas para saludar seguidores y fotografiarse con ellas.

La fiesta se inauguró oficialmente en el transcurso del solemne acto que se desarrolla en el patio interior del edificio del Ayuntamiento y en el que se entregó la Cepa de Oro.



Vicente del Bosque al recogerla selló su compromiso con esta tierra. “Es un honor para mí recibir la ‘Cepa de Oro’ y convertirme en el embajador de los vinos de Cangas por toda España y el mundo. Intentaré cumplir con mi obligación”. Compartió los honores con Vicente del Bosque el viticultor Víctor González, originario de San Martín de los Oscos pero vecino de Cangas del Narcea.

El día siguiente, sábado 8 de octubre, la actividad estuvo centralizada en la Cofradía del Vino de Cangas y su capítulo al que concurrieron una treintena de cofradías de toda España entre ellas la Cofradía del Desarme que sustenta Otea. En el transcurso del capítulo se nombró Cofrades de Honor a Christian Gálvez y Alberto Rodríguez, presentadores de Tele5 y TPA, respectivamente, Antonio Virgili, director de RTPA, y Enrique Cueto, presidente de la Cofradía del aguardiente de orujo y vino de Liébana.



La campaña solidaria “Invítame a un café” de Pájaro Azul y Otea, de nuevo en los establecimientos hosteleros de Asturias



Depositar un euro (el precio de un café) en una hucha de la Fundación Pájaro Azul es un pequeño gesto que, sin embargo, tiene una importante trascendencia pues ese dinero equivale a la manutención alimenticia de un día de uno de los niños de la calle acogidos en el centro Baba ya Poveda de Kinshasa en la república Democrática del Congo, que gestiona la Fundación.

Para conseguir estos fondos se puso en marcha por séptimo año consecutivo la campaña solidaria “**Invítame a un café**” que desarrolla conjuntamente la Fundación Pájaro Azul y Otea, hostelería y turismo en Asturias y en la que participaron 45 establecimientos de Asturias que mantienen durante un mes (del 22 de diciembre al 22 de enero de 2017) huchas a disposición de los clientes para que pueda, si lo desean, colaborar.

La campaña se presentó a los medios de comunicación en el restaurante la Cava de Floro, que ha participado en las seis ediciones anteriores, por la presidenta de la Fundación Pájaro Azul, Inmaculada González-Carbajal, y el presidente de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, José Luis Álvarez Almeida con la asistencia de la concejala del Área de Atención a las Personas e Igualdad del Ayuntamiento de Oviedo, Marisa Ponga, que colabora también en la campaña. Al acto asistieron también Paula Lueje, cantante lírica y Cristina Valdés, directora general de Universidades e Investigación, que apoyan y apadrinan la campaña.

El espresso de los que más saben de café.

Máquina filtración, el primer café, la satisfacción de la preparación manual.

Se trata del primer espresso, la esencia del café en su máxima expresión, el sabor, el aroma, la intensidad, la temperatura, el tiempo, un momento único en tu día.

STRACTO, el sistema de café que cambia tu vida en el trabajo, en casa, en el gimnasio.

www.stracto.com 922 192200

Nueva línea de seguros adaptada a las necesidades de los hosteleros



Seguros para Hoteles y otros establecimientos turísticos

La tranquilidad que necesitas en tu establecimiento turístico, tanto de ciudad como rurales

Comodidad y trato personalizado. Esa es la esencia de un hotel perfecto. Y así es el seguro Caser: cómodo y personalizable según las necesidades de cada establecimiento

Caser acaba de sacar al mercado un seguro especialmente diseñado para los establecimientos turísticos que cubre un amplio abanico de riesgos que dará la máxima tranquilidad a los asociados que estarán perfectamente protegidos.

CASER ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS, que así se denomina, está dirigido a un importante sector de la actividad de nuestro país, el turístico, para dar cobertura a cualquier tipo de establecimiento turístico con carácter de alojamiento.

El nuevo producto incluye adicionalmente garantías específicas y hechas a medida para este tipo de establecimientos, con tasas más ajustadas para incrementar la competitividad de cara a la contratación de pólizas.

Una ventaja de este seguro es que en la misma póliza cubre no solo el establecimiento, sino también los bienes de los huéspedes y las activida-

des que se desarrollan en el ámbito del establecimiento.

En la misma póliza cubre no solo el establecimiento, sino también los bienes de los huéspedes y las actividades

Con ello los propietarios de los establecimientos pueden estar tranquilos porque nada de lo que tenga que ver con la instalación, los clientes y las actividades que se ofertan están oportunamente aseguradas.

Para realizar un estudio personalizado puede dirigirse a cualquier oficina de Liberbank o a:

OFICINA CASER SEGUROS OVIEDO

C/ Argüelles, 13 – Bajo
33003 - Oviedo (Asturias)
T. 985 208 385
F. 985 204 289

Protege tu negocio de hostelería o turismo.



Protege a tu huéspedes.



Adaptado
a las necesidades
del negocio.



Incluidas todas
las actividades
del establecimiento.



Cobertura
completa para
los huéspedes.

Más información en liberbank.es o en cualquiera de nuestras oficinas.

Seguro mediado por Liberbank Mediación, Operador de Banca Seguros Vinculado, SLU con CIF B24242067 o por Banco de Castilla-La Mancha Mediación, Operador de Banca Seguros Vinculado, SAU con CIF A45424553; inscritos en el Registro previsto en el artículo 52 de la Ley 26/2006 con las claves OV0009 y OV0020 respectivamente. Concertado seguro de responsabilidad civil profesional y capacidad financiera de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 21 de dicha Ley. Producto comercializado por Liberbank SA con CIF A86201993 y domicilio social en Camino de la Fuente de la Mora 5, 28050 Madrid y por Banco de Castilla-La Mancha SA con CIF A15011489 y domicilio social en Parque San Julián 20, 16001 Cuenca, perteneciente al Grupo Liberbank. Compañía aseguradora Caja de Seguros Reunidos, Compañía de Seguros y Reaseguros SA (CASER) con CIF A28013050. Registro Mercantil de Madrid - Tomo 2245 - Folio 179 - Hoja M - 39662 - Avda. de Burgos 109, 28050 Madrid. Coberturas del seguro según las Condiciones Generales y Particulares de la Póliza.



Ramón Álvarez, reelegido presidente de la Asociación de Campings de Asturias

La asociación de campings de Asturias celebró el pasado mes de diciembre su asamblea general electoral resultado reelegido para el cargo de presidente Ramón Álvarez. La directiva elegida está formada por las siguientes personas.

Presidente: Ramón Álvarez

Vicepresidenta: Mercedes Ariza (camping Otur, Valdés).

Secretaria: Rocío Ortea (camping Playa de Troenzo, Llanes).

Tesorero: Jose Miguel Lopez "Chicho" (del camping Ribadesella).

Vocales:

- Laura Arias (camping Las Gaviotas, Castrillón)
- Macarena Olivares (camping El Carbayín-Serantes, Tapia)
- Carmen Pantiga (camping Buenavista, Carreño)
- Rubén Villar (camping Villaviciosa)
- Yolanda Alzu (camping Amaido, San Tirso de Abres).

Felipe Sordo recibe el Premio Facultad de Turismo 2016. La entidad académica celebró la festividad de su Patrono San Francisco Javier

La Facultad de Turismo de Oviedo hizo entrega a Felipe Sordo Tomás el Premio Facultad de Turismo 2016 que le otorgó por unanimidad el jurado que anualmente decide destacar a una persona por su apoyo y actividad en torno al turismo asturiano. La entrega se desarrolló en el transcurso de un desayuno de trabajo que se celebró en el Hotel Silken Monumental Naranco con motivo de la celebración a principios del mes de diciembre de la festividad de San Francisco Javier, patrono de la entidad universitaria.

El premio pretende destacar la trayectoria demostrado y su clara apuesta por la formación- de Felipe Sordo Tomás, que es directivo de Otea, empresario turístico y exalumno de esa facultad.

En la entrega participó el director general de Turismo, Julio González Zapico, el presidente del patronato de

la Facultad de Turismo, Luis Valdés, al directora de la institución académica, Covadonga Vigil, el presidente de Otea, Jose Almeida, y una representación de otras entidades relacionadas con el ámbito turístico. El salón se llenó, además, de alumnos y profesores de la Facultad de Turismo.



Callos en Noreña, la tradición de las primeras jornadas gastronómicas de Asturias

Treinta y cinco establecimientos de Noreña participaron en una nueva edición de las Jornadas de los callos que este año cumple 54 años, aunque una revisión de las ediciones ha llevado a proponer como la 49, la edición real de este certamen gastronómico que, en cualquier caso, es uno de los más veteranos de Asturias.

Sea una u otro el aniversario, lo cierto es que Noreña vivió durante los días festivos del puente de

la Inmaculada la mejor tradición chacinera en unas jornadas que congregan a numerosos asturianos y visitantes.

El pregonero de estas jornadas fue este año el cocinero Pedro Morán, de Casa Gerardo, quien tiene en su haber una estrella Michelin y recordó que la primera referencia histórica de los callos en Asturias es del siglo XIII, mucho más antigua que la de la fabada.

El Hotel Blanco de La Colorada se alza con el premio del VIII Concurso de Pinchos y Tapas de Autor de Navia

La propuesta 'Pulpo 2016' del Blanco Hotel se ha hecho con el primer premio del VIII Concurso de Pinchos y Tapas de Autor de Navia que se desarrolló en el pasado puente de la Constitución. El jurado profesional otorgó el segundo premio a 'Ya de vieira', de Mesón El Centro, y el tercero a 'El fabafel' de La Llapada. El jurado popular premió a la Cafetería Sauces por su canelón de pollo.



Felechosa celebró el pasado mes de diciembre la vigésima cuarta edición de las Jornadas Gastronómicas de la Matanza, que organiza la Junta local de Otea Aller. El evento gastronómico, que se desarrolló del 6 al 11 de diciembre pasado, contó con la colaboración del Ayuntamiento de Aller, así como de la Asociación de Hostelería y Turismo en Asturias, OTEA.

La propuesta gastronómica estuvo compuesta por un primer plato de pote asturiano con compango casero (chorizo, morcilla, costilla y lacón), un segundo de picadillo y lomo adobado casero y de postre panchón, postre típico del concejo elaborado con pan de harina de escanda, manteca y azúcar.

Este año la presentación se hizo de forma más modesta en el Centro Cultural de Moreda con la presencia del

El restaurante Villuir con la tapa “Na beira do mar”, ganador del séptimo concurso de tapas de Valdés

El restaurante Villuir, ubicado en la localidad valdesana del mismo nombre, obtuvo el primer premio del séptimo concurso de tapas de Valdés que se celebró en Luarca y alrededores durante el puente de la Inmaculada. El vencedor vendió alrededor de 100 tapas de su elaboración que se denominó “Na beira do mar”.

Las menciones especiales fueron para el restaurante Miramar, el bar La buena pipa y la cafetería La Troya, que vendieron unas 600 tapas cada uno, según los datos de la asociación Turismo Valdés, organizadora del evento.

Los clientes puntuaron las tapas del uno al cinco. Para entregar los premios la asociación sumó los puntos que logró cada establecimiento y dividió el resultado entre el número de cartones que depositaron los clientes en los buzones. En el concurso participaron 11 bares y restaurantes del concejo.

Felechosa, protagonista por sus sabrosas Jornadas de la Matanza

Alcalde de Aller, David Moreno Bobela, por el Gerente de la Asociación de Hostelería y Turismo en Asturias (OTEA), Juan Manuel Beltrán, y por Conchi Muñiz, representante de los establecimientos hosteleros que participaron en la iniciativa. En total fueron seis los restaurantes de Felechosa que se unieron para ofrecer durante seis días este contundente menú.

Durante la presentación el Alcalde destacó el éxito de este evento gastronómico “que en estos últimos veintitrés años ha logrado congregarse a miles de comensales”. Asimismo, añadió que “se trata de una de las jornadas con más arraigo y tradición del municipio, no en vano este año celebran su vigésima cuarta edición”. También señaló que este evento “constituye un referente en la oferta gastronómica del concejo”.



Les Xornaes del gochu de Bimenes llegan a su XX edición con siete locales participantes

La vigésima edición de les Xornaes gastronómiques del gochu de Bimenes, que se celebraron los días 10 y 11 de diciembre, contó con la participación de siete establecimientos que ofrecieron una amplia variedad de platos basados en productos del cerdo.



La presentación de las jornadas en Martinporra (Bimenes) se convirtió en un animado acto presidido por el alcalde del concejo, Aitor García Corte al que acompañó el cronista oficial del concejo Luis Miguel Montes Arboleya. En el acto, en el que estuvo presente Otea, hostelería y turismo en Asturias, asistieron alcaldes y concejales de los concejos limítrofes como la alcaldesa de Noreña, Amparo Antuña o el regidor de Sariego, Saúl Bastián, entre otros.

Coincidiendo con las jornadas se celebró la feria agroalimentaria, que cada año va teniendo más importancia. Este año contó con más de treinta expositores de productos agroalimentarios y de artesanía. Las actividades tuvieron parte musical, con la actuación del grupo Los Yerbatos. Además los niños también pudieron divertirse con actividades específicas para ellos. Fue especialmente importante la organización de visitas guiadas a las empresas chacineras del concejo para conocer de primera mano como elaboran sus productos.

Jornadas Gastronómicas del Invierno en Somiedo con degustación de productos de la matanza

Nueve restaurantes se pusieron de acuerdo para participar en la primera edición de las Jornadas Gastronómicas de Invierno de Somiedo, en las que se degustaron productos típicos de la matanza.

Los menús estuvieron compuestos a base de morcilla, picadillo, chorizos a la sidra, solomillo, adobo, hígado, codillo, manos de cerdo escalopines y lengua, entre otros derivados del cerdo. También se pudo participar un pincho de matanza más consumición al precio de 2,5 euros.

Las jornadas fueron un éxito y demostraron el interés de los hosteleros locales, organizados en torno a Otea, por desarrollar actividades que supongan un atractivo para visitar esta zona tan bonita de Asturias y que se suma a las actividades desarrolladas por el Parque Natural y por las empresas de turismo activo con rutas al aire libre por la montaña a pie, a caballo, en bici o con raquetas.

Llanera vuelve a mostrar su actividad gastronómica con las VIII Jornadas de la matanza

La Junta Local Otea Llanera volvió a demostrar capacidad organizativa con la organización de las Jornadas gastronómicas de la matanza que este año cumplieron su octava edición. Un total de 120 restaurantes se unieron para ofrecer un menú de gran sabor que nuevamente volvió a ser un éxito. Los restaurantes que participaron fueron: Restaurante – Sidrería Blanco, Bar - Sidrería Maite, Sidrería Parrilla La Mundina, Sidrería La Llera, Siderita Pondal, Cafetería Crisol, Restaurante Michem, Restaurante La Torre, Restaurante Peña Mea y el Asador La Miranda.

En la presentación de las jornadas, que se desarrolló en el restaurante Peña Mea, contó con la asistencia del concejal de Turismo del Ayuntamiento de Llanera Alfredo Rodríguez Iglesias y con representantes de todos los restaurantes participantes, además de un miembro de Otea.

Veintiuna sidrerías reciben en Fitur la nueva marca de Calidad turística “Sidrerías de Asturias. Calidad Natural”

Otea desarrolló un intenso trabajo de impulso y asesoramiento a los establecimientos, que son todos asociados.

El jueves, 19 de enero y en el stand del Principado de Asturias en Fitur se hizo entrega de las placas indicativas de la nueva marca de calidad Sidrerías de Asturias a los 21 establecimientos que han superado las varemos de calidad establecidos para ella. Otea, hostelería y turismo en Asturias, ha tenido un papel protagonista en todo el proceso. Desde sus inicios la asociación fue impulsora del proyecto para la creación de una nueva marca de calidad, en la línea de la de Mesas de Asturias, Casonas Asturianas, que agrupara aquellas sidrerías que ofrezcan un servicio de calidad que pudiera ser definido en una serie de parámetros concretos.

Durante todo el proceso de elaboración de los manuales colaboró activamente con el Principado de Asturias y, lo más importante, desarrolló el trabajo de consultoría y la dirección del proceso de implantación en las sidrerías inscritas, que son las que reciben el jueves la placa indicativa.

La relación de sidrerías es la siguiente:

SIDRERÍA	LOCALIDAD
Tierra Astur Aguila	Colloto
Tierra Astur Gascona	Oviedo
Tierra Astur Parrilla	Oviedo
Tierra Astur Gijón	Gijón
Tierra Astur Avilés	Avilés
Vega Redonda	Cangas de Onís
Cabañaquinta	Gijón
Parrilla Muño Poniente	Gijón
Casa Ataulfo	Gijón
El Cartero	Gijón
La Pomar	La Felguera
La Barraca	Nava
Plaza	Nava
La Villa	Navia
Pumarada	Oviedo
Pigueña	Oviedo
Valle	Oviedo
Noceda	Oviedo
Manzana	Oviedo
La Morena	Viella - Siero
Casa Cortina	Villaviciosa

Turón renovó con éxito las Jornadas del Pote

En el valle de Turón los restaurantes volvieron a ser protagonistas durante los días del 3 al 8 de diciembre por ofrecer los mejores platos dentro de las Jornadas Gastronómicas del Pote que este año cumplieron 26 años. Las jornadas concedieron, como cada año, con la celebración de la fiesta de Santa Bárbara, patrona de los mineros.

En este año el total de restaurantes que se sumaron a la propuesta fue de 10 establecimientos. El menú fue contundente: pote asturiano, compango casero, queso y tarta turonesa a un precio de 20€ por persona, incluyendo el pan, vino Rioja, café y chupito. Los restaurantes participantes fueron: Casa Migio; Restaurante Casa Nando; Casa Ita; Sidrería Chucho; Bar Descanso; Mesón de Carlos; Bar Hechizos; Cafetería Coimbra; Cervecería Dos y Uno y Restaurante Vatur.

La presentación de las jornadas representa cada año una fiesta gastronómica que cuenta con la participación de importantes representantes locales. Este año se

realizó en el restaurante Casa Chucho, en La Veguina. Estuvo presente el alcalde de Mieres, Aníbal Vázquez, junto con representantes del resto de grupos municipales. El presidente de Sotufe, Ignacio González, destacó la buena acogida que desde hace un cuarto de siglo tiene esta iniciativa gastronómica, que está pendiente de su catalogación como bien de interés turístico, solicitud ya tramitada por el Ayuntamiento.

Las jornadas estuvieron organizadas por SOTUFE, la hostelería del Valle de Turón y tuvo la colaboración de Otea, hostelería y turismo en Asturias.





El certamen se celebrará los días 20, 21 y 22 de febrero

Salenor regresa a Avilés con lo mejor para el sector de la alimentación del norte de España

El Pabellón de Exposiciones de la Magdalena de Avilés acogerá a más de cien expositores directos y de 400 indirectos y una selección de más de un millar de marcas.



La próxima edición del Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte Salenor 2017, que tendrá su desarrollo los próximos 20, 21 y 22 de febrero, en el Pabellón de Exposiciones y Congresos de La Magdalena, de Avilés, tiene confirmada la participación de más de un centenar de expositores, que representan a más de 400 indirectos, que mostrarán hasta un millar de marcas con las últimas novedades del sector. Se trata de las mejores firmas comerciales de los sectores de cárnicos, lácteos, bebidas, vinos, licores, congelados, conservas, materias primas, dulces y derivados, maquinaria, frío industrial, lavandería, informática, mobiliario, terminales de puntos de venta, menaje, imagen y comunicación, servicios, vestuario, suministros de confitería, panadería, restaurante, cafetería, hotel, alojamiento rural, equipamiento comercial, formación, *vending* y otros.

Salenor, que organiza la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Avilés con carácter bienal, es una feria de carácter profesional que presenta un amplio programa de actividades comerciales (agendas de trabajo nacionales y extranjeras, presentaciones, shows...) y complementarias, con la presencia de destacadas figuras de la cocina, el vino, el periodismo, conferencias, campeonatos, etc...

El Salón contará con la presencia de una extensa nómina de prestigiosos expertos en el sector de la alimentación y el equipamiento que participarán en conferencias, demostraciones y jurados vinculados a este evento de relevancia nacional.

Las cifras que va cosechando en las ediciones anteriores de Salenor son clara demostración del éxito e importancia de este certamen. Hasta 9.000 profesionales provenientes de todo el país han participado en 2015 (la última edición). Ahora el Salón encara su nueva cita con la ventaja de haber logrado ya su consolidación y ser el mayor evento del sector en el norte de España. **Salenor** albergará como cada año la fase final de la novena edición de Corjamón, *el Campeonato Nacional de Cortadores de Jamón*, (en cuya fase final colabora Otea, hostelería y turismo en Asturias).

Durante tres días, Salenor convierte a Avilés en la capital norteña del sector de la alimentación y el equipamiento, en todos los aspectos posibles, como ya lo fue en ediciones anteriores que fueron cónclave de decisiones de interés para este amplio colectivo de profesionales.

 <p>Implantación del Sistema de Prevención de Riesgos Laborales desde 75,20€ (IVA incluido)</p>	 <p>Hasta un 20% de descuento en la tarifa oficial</p>	 <p>Tarifas especiales en la implantación de la Ley Oficial de Protección de Datos.</p>
 <p>Descuentos a partir del 10% en todos sus tratamientos (DDD, Legionella, Piscinas...)</p>	 <p>Revisión de extintores desde: 5,54€ (IaVA incl.) Recarga y retimbrado extintores desde: 12,37€ (IVA incl.)</p>	 <p>Tarifas especiales y bonificación por consumo (Depósitos de Gas Propano). Descuentos en GLP envasados (35kg). Descuentos en bombonas de 35kg de Gas Propano.</p>
 <p>Descuentos en el mantenimiento de ascensores</p>	 <p>Descuento en diferentes líneas de prendas laborales</p>	 <p>Aparición gratuita en la Aplicación "Voy a comer en".</p>
 <p>15% de descuento en sus tarifas</p>	 <p>Descuentos exclusivos para asociados a Otea en campañas puntuales de ambos centros</p>	 <p>Tarifas especiales en las siguientes instalaciones gestionadas por la Mutualidad: - Balneario de Ledesma (Salamanca) - Complejo Roquetas de Mar (Almería) - Apartamentos Los Alcázares (Murcia)</p>



El placer de tomar café

cafés **Toscaf**

MUTUALIDAD DE LA INGENIERIA ASTURIANA
1954

Coladero, Antigua 47, Eñabulán - Povo
PRINCIPADO DE ASTURIAS - ESPAÑA
Tel: 985 050 389 - 985 050 076

TELÉFONO DE EMERGENCIAS: 112

www.toscaf.es



Otea apuesta por la formación para el sector

Oferta de cursos bonificables para 2017

A lo largo del 2017, se seguirá llevando a cabo formación a la carta la cual puede ser bonificable con cargo a la formación bonificada.

Los cursos más demandados por los establecimientos hosteleros hasta ahora y que nuevamente se ofertarán a lo largo de este año son los siguientes:

Modalidad de teleformación:

- **Alergias Alimentarias en hostelería y restauración**
(Adaptación al reglamento 1169/2011 sobre sustancias y productos que causan alergias de obligado cumplimiento a partir del 13 de Diciembre de 2014).
 - * Conocimiento de las sustancias que causen alergias e intolerancias alimentarias y poder informar sobre la presencia de las mismas en los alimentos que se elaboran en los establecimientos de hostelería.
 - * Cumplimiento con los requisitos que establece la nueva normativa para evitar posibles sanciones.
- **Manipulación de alimentos para hostelería (obligado cumplimiento)**
 - * Concienciar y poner de manifiesto que la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida por todos los profesionales y todos los profesionales y todos los que manipulan alimentos.
 - * Diferenciar alimentos alterados y contaminados, cuál es más peligroso, diferentes tipos y medidas para prevenir su aparición.
 - * Conocer qué factores favorecen la proliferación de los microorganismos en los alimentos y establecer prácticas correctas para evitar su desarrollo.
 - * Conocer las principales enfermedades que afectan a los alimentos, así como las principales causas de su aparición y los cuatro pilares básicos para prevenirlas.
 - * Establecer medidas que debemos tener en cuenta en un establecimiento de hostelería para evitar problemas derivados de los alimentos (recepción, almacenamiento, preparación y mantenimiento de los alimentos).
 - * Establecer las condiciones de limpieza y desinfección que han de cumplir los locales, así como todos los aspectos a tener en cuenta en relación con estas condiciones.
 - * Establecer las medidas a seguir en lo que se refiere a la lucha contra plagas. El sistema DDD.

- * Establecer las normas que han de cumplir los empleados en cuestión de higiene en los locales.
- * Conocer las pautas generales que rigen un sistema APPCC, su objetivo e importancia a la hora de garantizar que todas las operaciones realizadas estén encaminadas a ofrecer alimentos seguros al consumidor.

- **Atención al cliente**

- * Conocimiento de las principales reglas de la atención al cliente.
- * Protocolo y plan formativo para la implantación de calidad en la atención al cliente.

- **Gestión hostelera**

- * Identificar las necesidades de adquisición de materias primas utilizando criterios adecuados a cada tipo de establecimiento, tipo de materia y proveedor.
- * Conocer los procedimientos y documentación a utilizar en cada caso y circunstancia.
- * Verificar el cumplimiento de la normativa por parte del proveedor con respecto al tratamiento de las mercancías en todo el procedimiento de transporte y servicio así como la recepción correcta en el establecimiento hostelero.
- * Reconocer los sistemas de almacenamiento correctos en cada tipo de mercancía dependiendo de su particularidad.
- * Establecer e identificar los documentos a utilizar en el control de existencias.
- * Conocer la confección de facturas, tickets y los documentos de control de caja.
- * Analizar la relación con los proveedores, estableciendo criterios de elección con respecto a su idoneidad.
- * Describir los métodos y cauces para la distribución interna de las mercancías en los distintos departamentos y los documentos a utilizar.
- * Identificar y clasificar los documentos de control de producción adecuados a cada tipo de establecimiento con respecto a su estructura, tamaño y otras particularidades.

- **Aperitivos y cocina creativa**

- * Conocimiento de los principios de la cocina creativa.
- * Desarrollo de aperitivos basados en recetas de autor (incluidas).

- **Cocina para el bar cafetería**

- * Conocimiento teórico para la implantación y/o adaptación de un departamento de cocina dentro del establecimiento de bar/cafetería.
- * Cumplimiento de los requisitos normativos estatales y autonómicos de la actividad de cocina.
- * Recetario (incluido).

Modalidad presencial:

- **Alergias Alimentarias en hostelería y restauración**

- (Adaptación al reglamento 1169/2011 sobre sustancias y productos que causan alergias de obligado cumplimiento a partir del 13 de Diciembre de 2014).
- * Conocimiento de las sustancias que causen alergias e intolerancias alimentarias y poder informar sobre la presencia de las mismas en los alimentos que se elaboran en los establecimientos de hostelería.
 - * Cumplimiento con los requisitos que establece la nueva normativa para evitar posibles sanciones.

- **Manipulación de Alimentos para hostelería**

- * Concienciar y poner de manifiesto que la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida por todos los profesionales y todos los profesionales y todos los que manipulan alimentos.
- * Diferenciar alimentos alterados y contaminados, cuál es más peligroso, diferentes tipos y medidas para prevenir su aparición.
- * Conocer qué factores favorecen la proliferación de los microorganismos en los alimentos y establecer prácticas correctas para evitar su desarrollo.
- * Conocer las principales enfermedades que afectan a los alimentos, así como las principales causas de su aparición y los cuatro pilares básicos para prevenirlas.
- * Establecer medidas que debemos tener en cuenta en un establecimiento de hostelería para evitar problemas derivados de los alimentos (recepción, almacenamiento, preparación y mantenimiento de los alimentos).
- * Establecer las condiciones de limpieza y desinfección que han de cumplir los locales, así como todos los aspectos a tener en cuenta en relación con estas condiciones.
- * Establecer las medidas a seguir en lo que se refiere a la lucha contra plagas. El sistema DDD.
- * Establecer las normas que han de cumplir los empleados en cuestión de higiene en los locales.
- * Conocer las pautas generales que rigen un sistema APPCC, su objetivo e importancia a la hora de garantizar que todas las operaciones realizadas estén encaminadas a ofrecer alimentos seguros al consumidor.

- **Inglés Básico para Hostelería**

- *El objetivo principal del curso de Inglés Básico para la Hostelería es proporcionar los elementos lingüísticos relevantes para que el alumno pueda usar la lengua inglesa, tanto en la forma hablada como escrita, y

mediar con frases cortas en situaciones cotidianas que requieran comprender y producir textos breves y sencillos que le permitan satisfacer las necesidades comunicativas en situaciones específicas del sector hotelero y la restauración. *Con el objetivo de que el alumnado pueda afrontar situaciones comunicativas sencillas de este sector profesional, se dará especial importancia a la comprensión oral y a la expresión e interacción oral.

- **Corte de jamón**

- * Mejorar las técnicas de corte y la destreza a la hora de cortar un jamón.
- * Aprovechar al máximo la pieza y coger destreza con las técnicas de corte.
- *Diferenciar los distintos tipos de jamón.
- * Saber emplear herramienta correcta para el corte
- * Conocer las anomalías que pueden presentar los jamones.
- * Aprender a presentar el diferente loncheado de los jamones.
- * Realizar de forma correcta y segura el afiliado de las diferentes herramientas de corte.

- **Coctelería-Gin tonics**

- * Conocer los principales alcoholes (aguardientes, licores y fermentados), desde su materia prima, zonas principales de producción, sistemas de elaboración, propiedades y derivados y servicio.
- * Dominar las técnicas clásicas y de vanguardia de la coctelería.
- * Desarrollar habilidades creativas y sensoriales para elaborar cócteles de autor así como sus propias elaboraciones (alcoholes, bitters, etc.).

- **Cata de vinos**

- *Metodología de cata de vinos.
- *Fases sensoriales, el vocabulario principal de cata y la interpretación de la información de la etiqueta del vino.
- *Aprenderemos también a rellenar una ficha de cata de vinos.

- **Escanciado de sidra**

- *Adquirir los conocimientos necesarios para dominar la técnica del escanciado de sidra.
- *Reconocer las características organolépticas de la sidra.
- *Identificar los distintos tipos de manzana que se utilizan en la mayada.
- *Reproducir el decálogo de la sidra.

- **Camarera de pisos**

- * Uso y conocimiento de los productos de limpieza y desinfección sobre diferentes materiales y superficies.
- * Organización en la limpieza en habitaciones y zonas comunes
- * Relaciones laborales y atención al cliente.



Carlos Cuesta. Presidente de la Asociación Asturiana de Periodistas y Escritores de Turismo.(ASPET).

Los Oscos, entre el misterio y la belleza serena



Acercarse a los Oscos es vivir intensamente su paisaje, el modo de vida de sus habitantes y especialmente adentrarse en su pasado histórico de mazos, agua y fraguas, todo un ejemplo de etnografía que refleja lo que fue esta comarca suroccidental asturiana. Y visitar los Oscos, recorriendo sus tres concejos, Santa Eulalia, San Martín y Villanueva, es disfrutar de la belleza serena y arcaica de sus caminos, sus casonas, sus ríos, sus ermitas y de ese panorama renovador del nuevo turismo rural, una iniciativa empresarial que cambió notablemente la economía de estos territorios tan olvidados en un tiempo no muy lejano.

Actualmente en los Oscos se respira ambiente, movimiento popular, sensaciones nuevas y mucha vida por los tres municipios que conforman estos enclaves. El nombramiento de Pueblo Ejemplar 2016 por la Fundación Princesa de Asturias, ha puesto en el mapa a esta zona tan irredenta en otro tiempo y que en estos momentos y debido a la mejora de las infraestructuras viarias, la comarca cada vez está más próxima del centro de la región y los visitantes van en aumento.

Toda la zona de los Oscos es un museo vivo de la arquitectura popular, sus inmuebles de topología rural, sus hórreos y paneras, sus edificios nobiliarios y esas iglesias diminutas y sentidas, dan imágenes características en un paisaje de suaves colinas donde la piedra y la pizarra marcan perfectamente el espacio. Y en todo el entorno de estos concejos el misterio se

adueña del viajero que acude por vez primera a estos singulares paisajes. Sus veredas infinitas y esos bosques animados, son lugares para el paseo y el relax en esas mañanas primaverales u otoñales cuando la foresta adquiere verdad y colorido intenso. Y un recorrido liviano y placentero es el que ofrece la ruta de la cascada A Seimeira en Santa Eulalia-Santalla-. Desde esta localidad se llega a esa bella cascada entre un itinerario plagado de pequeños bosques, árboles autóctonos y el río Agüeira que domina estos contornos. Uno de tantos caminos para ser utilizados por el andarín o por el turista accidental que gusten de disfrutar de unas horas por una naturaleza cargada de magia, embrujo y sentimiento.

Y si en San Martín está el palacio blasonado de los Mon y en Villanueva el monasterio cisterciense de Santa María, dominador y referencia durante muchos años en toda la comarca, en Santa Eulalia se encuentra el complejo hidráulico Mazonovo, recuperado para que las nuevas generaciones conozcan lo que representó en el siglo XVIII la artesanía del hierro que tanta importancia dio a toda esta zona suroccidental asturiana. Precisamente en este concejo de Santalla, nació el industrial y promotor del hierro y la cerámica, Antonio Raimundo Ibáñez, Marqués de Sargadelos. En su lugar de nacimiento, Ferreirela, se encuentra

su casa museo que explica la trayectoria destacada de este brillante industrial al que muchos historiadores por interés o desconocimiento, sitúan su nacimiento en Galicia. Y también en estos enclaves fue lugar de origen de la familia Lombardero, artesanos de la relojería y cuyas piezas son hoy muy cotizadas en el mundo del coleccionismo.

Historia, arte, hospitalidad, belleza intrínseca, mazos, fraguas, molinos, hierro, ferias ganaderas, áreas recreativas, turismo y gastronomía ejemplar, donde los productos del cerdo y del vacuno tienen en estos lares carta de naturaleza, junto con los potajes y la dulcería doméstica. Y vivir los Oscos es envolverse de naturaleza intensa, de viejas evocaciones, de aislamiento temporal, de tradiciones singulares, de auténticos ferreiros, de complejos telares y de un encanto especial que ofrece la geografía pasional de estos sentidos y acogedores lugares. Y para comprobar esta aseveración sólo hay que realizar una escapada de fin de semana en cualquier época del año para adentrarse en la realidad histórica de estos contornos agarrados al puerto de la Garganta, paso natural a los Oscos, y a la sierra de la Bobia, contemplando los vetustos pueblos enganchados a las laderas de las montañas y hospedarse en los muchos y variados hoteles rurales, verdadera revolución empresarial en el campo de los servicios y que esta labor profesional ha dado pujanza y vitalidad a la zona con una notable fijación de población. Y pensándolo bien esta tierra está forjada en la naturaleza y en sus gentes animosas y abiertas.



¿PROBLEMAS DE HUMEDAD?

NORTSECO

900 830 333

LLAMADA GRATUITA

TRABAJOS GARANTIZADOS POR ESCRITO

www.nortseco.es | contacto@nortseco.es

EMPRESA 100% ASTURIANA



Se vende, por jubilación de sus titulares, el Hotel Río Caudal de Figaredo (Mieres). Antigüedad del inmueble 8 años. 19 habitaciones. Precio 275.000 euros. Informes en el teléfono 649.939.160.

Se alquila local en la Tenderina (Oviedo). Cualquiera giro. 130 m². Renta baja. Informes en los teléfonos 985.202.128 y 626.761.662.

Se alquila Bar Restaurante Ferrerín en Cancienes. Carretera General núm. 21. Incluye negocio de Loterías y Apuestas del Estado. Informes en los teléfonos 651.305.876 y 985.505.321.

Se alquilan los Apartamentos turísticos CUIRGU situados en el centro de Felechosa (Aller) www.apartamentosciurgu.com. Se trata de 8 apartamentos, totalmente instalados y equipados, con capacidad para 36 personas. Dispone igualmente de Bar y Tienda en su planta baja. Informes en el teléfono 617.447.039 (Alejandro Cuervo).

Se Alquila negocio de hostelería en Oviedo (CENTRO ZONA GASCONA), Totalmente instalado y con permisos municipales, 166 m², cocina con salida de humos, terraza, sin traspaso. Informes en el teléfono 615.960.688.

Se Vende, por motivos familiares graves, el Hotel Rural LA SOLANA POSADA DE CABALLOS, sito en la localidad de Boal (pueblo ejemplar de Asturias 2014). Hotel Rural de 3 estrellas plus. Dispone de 7 habitaciones (3 junior vips, dos dobles y otras dos dobles con dos camas individuales) distribuidas en las 3 plantas de la edificación. Incluye vivienda particular de 90 m², Salón-Comedor de 40 m², Terraza de 50 m². Finca de 2,8 hectáreas cercada con pared de granito. El Hotel dispone de todas las licencias reglamentarias. Posibilidad de ampliación mediante proyecto ya aprobado por el Principado. Mas información en www.lasolana-poseda-de-caballos.com. Precio a negociar. Informes en el teléfono 609.842.172.

Se Alquila, por jubilación, el Hostal Restaurante LA MARINA de Navia. Ubicado en la zona residencial del Pardo a escasos metros de la playa de Navia. 16 habitaciones de alta más 5 habitaciones para uso personal. Dispone de un comedor con 65 plazas, Bar con una amplia terraza. Condiciones a convenir. Informes en el teléfono 985.630.602.

Se alquila local de restauración en La Florida (Oviedo). Sin traspaso. Con aval y fianza. 170 m². Informes en el teléfono 667.089.099.

Se alquila o traspasa, por motivos de salud, el Restaurante El Paraíso en Roces (Gijón). Con todos los permisos en regla y con una capacidad para 200 personas. Condiciones a negociar. Se exige seriedad. Se pueden ver las instalaciones a través de Facebook. Informes en los teléfonos 985.168.090 y 607.771.162.

Se vende el Bar restaurante Prau Ferrera en Mieres. Incluye vivienda ubicada encima del Bar. Disponer de 24 plazas de comedor en el interior del local, de una terraza cubierta de 37 plazas y de otra terraza abierta de 40 plazas. El solar dispone de otro espacio ideal para instalar un merendero. El establecimiento está ubicado en una zona con amplio aparcamiento, justo enfrente del Macelo de Mieres y de la Xata Roxa (lonja de carne). Informes en los teléfonos 985.450.520 y 609.411.203.

Se traspasa Restaurante en funcionamiento en Centro Comercial de gran afluencia. Totalmente instalado. Más de 1.200 clientes mensuales demostrables. Ideal para explotar directamente. Muy buen precio. Preguntar por señorita Ruiz. T. 670.038.984.

Se alquila Restaurante Via Carisa en Pola de Lena. Funcionado, bonito local rústico con vistas a al Sierra del Aramo y al Gamoniteiro. Informes en el teléfono 985.490.357.

Se traspasa restaurante Sidrería en Oviedo (Zona Masip) cerca del Carlos Tartiere. Local de 90 m², apto para espichas, cenas de empresa, cumpleaños etc. Totalmente insonorizado. Tres televisiones sintonizadas para emitir tres canales distintos a la vez. Cocina con salida de humos y maquinaria en perfecto estado. Gran afluencia de clientela, especialmente los fines de semana y en partidos del Real Oviedo. Todas la licencias en regla. Informes en el teléfono 626.658.015 (Laureano).

Se alquila local para Cafetería en la calle Cervantes número, 7 de Oviedo. 200 m², con todos los permisos en regla, actualmente sin maquinaria ni mobiliario, Condiciones a convenir. Informes en el teléfono 645.412.672.

Se traspasa local de Hostelería en Oviedo. Ruta de los Vinos al lado de la c/ Manuel Pedregal. Informes en el teléfono 635.479.761.

Se Alquila la Sidrería La Cruz, zona de la Cruz, calle paralela a Fuertes Acevedo y próxima al nuevo estadio Carlos Tartiere. Local de unos 100 m². Ideal para un matrimonio. Con todas las licencias y permisos en regla. Buenas condiciones económicas. Informes en el teléfono 649.769.630 (Gonzalo).

Se vende o alquila la tienda-bar de Calabrez (Ribadesella), al lado de la capilla de San Buenaventura, a 3 Km. de la salida de la autopista, y a 8 Km. de Ribadesella. Tienda Bar con un comedor para 60/70 plazas. La instalación dispone de una finca anexa, ideal para montar una terraza, aparcamiento e incluso una huerta. Informes en el teléfono 629.240.415.

Se traspasa Bar Maxi en Oviedo, próximo a la Estación de Autobuses, con todos los permisos en regla, incluyendo licencia de terraza. Informes en el teléfono 661.169.551.

Se vende Hotel Rural en Somao, situado a 9 Km. del aeropuerto de Asturias y a 5 km. de Cudillero. Magníficas vistas al mar y la montaña. Dispone de 10 habitaciones con baño más otra habitación para la propiedad, ascensor, aparcamiento, enorme salón para lectura, televisión y desayunos. Aseos en zonas comunes, cocina con despensa. Gran almacén y cuarto de calderas. Precio: 525.000 euros. Información en: apmp1945@hotmail.com y en los teléfonos 918.517.207- 676.519.944, persona de contacto: Antonio.

Se vende o alquila Restaurante Casa Julio en Santullano de las Regueras. 200 m², Bar, 2 comedores, gran cocina con local para parrilla, almacén y con vivienda opcional. Local acreditado con todos los permisos en regla.

Opcional: 3 habitaciones dobles exteriores con cuarto de baño, ideal para montar una vivienda vacacional. Condiciones a convenir. Informes en los teléfonos 985.567.066 y 664.261.826.

Particular **alquila** negocio de hostelería en Oviedo, calle Aureliano San Román, instalado, 78 m², 18 m² de altillo y 5 m de fachada. Ideal para un matrimonio. Informes en el teléfono 666.143.853.

Se alquila en Pravia Bar-Restaurante céntrico, completamente instalado y equipado, listo para funcionar, comedor y sala independiente para banquetes o comidas de empresa, almacén, con despacho receptor de Loterías y Apuestas del Estado (opcional). Contacto 615.940.243 y pablolopezcano@gmail.com.

Titulado en Hostelería **BUSCA local** en Oviedo, Bar, Vinoteca, Cafetería, Restaurante. Profesional con amplia experiencia, seriedad y solvencia. Informes en el teléfono 676.517.363.

Se Alquila Bar Restaurante STOP en Grado. Superficie 300 m² y con todos los permisos en regla. Informes en los teléfonos 985.751.127 y 609.279.271.

Se alquila Sidrería la Panera en la calle Aureliano San Román, zona de Teatinos- Plaza de las Palomas, local de 80 m² más 18 m² de almacén y 5 m de fachada. Dispone de una amplia cocina con salida de humos, posibilidad de poner terraza. Informes en el teléfono 666.143.853.

Se traspasa el Café Tienda Gourmet SABORES 2004 sito en Gijón, calle Ezcurdia núm. 93. Local de 50 m² con una terraza exterior de 6 mesas, con una decoración de lujo y con todos los permisos en regla para desarrollar la actividad. Informes en el teléfono 600.532.207. www.sabores2004.com

Se vende máquina especial (acero) para montar natas. MARCA CARPIGGIANI. Informes en el teléfono 600.532.207.

Se traspasa, por jubilación, Sidrería Restaurante en Oviedo, zona céntrica, 160 m², con todos los permisos en regla, bien equipada y a pleno rendimiento (demostrable). Informes en los teléfonos 647.570.099 y 664.188.367.

Se traspasa cafetería La Pongueta en Oviedo, ubicada en las torres azules de Monte Nuño frente al nuevo Hospital. 275 m², con todos los permisos en regla, muy buenas instalaciones, ventas demostrables. Importe del traspaso 70.000 euros. Informes en el teléfono 647.642.267 y fitoria2014@gmail.com.

Se vende o alquila por jubilación de sus titulares el reconocido Restaurante Villa en Gijón. Ubicado en la zona mas turística de la ciudad (Puerto Deportivo). Local de 360 m² dividido en 3 plantas, dispone de sótano. Permisos en regla. Informes en los teléfonos 985.341.628 y 647.454.709.

Se traspasa en Oviedo Cafetería, Restaurante Pulpería CALYPSO sito en la Avenida de Galicia, núm. 50. 200 m². Permisos y autorizaciones administrativas en regla y a pleno funcionamiento. Informes en el teléfono 636.462.046.

Se traspasa por jubilación la Cafetería Racing de Oviedo, calle Alejandro Casona, núm. 1, superficie de 95 m². Con todos los permisos en regla y a pleno funcionamiento. Informes en el teléfono 659.781.890.



Son Mercedes-Benz. ¿Necesitas más referencias?

Consigue tu furgoneta Mercedes-Benz con la mejor financiación. Las Furgonetas Mercedes-Benz jamás retroceden ante un reto. La nueva Vito en particular destaca prácticamente en cualquier trabajo que se le encargue, gracias a su amplia gama de modelos y configuraciones, un amplio interior y motorizaciones excepcionalmente eficientes. Para mayor información visite su concesionario Mercedes-Benz o entre en www.mercedes-benz.es/furgonetas

Vito 109 CDI Furgón Compacta

Entrada: 4.436,06 €

Cuota Final: 9.765,20 € **

TIN 4,90%, TAE 6,12%

150 €⁽¹⁾

al mes en 36 cuotas

Citan 109 CDI Furgón Largo Edición One

Entrada: 3.706,03 €

Cuota Final: 8.455,71 € **

TIN 4,90%, TAE 6,52%

89 €⁽²⁾

al mes en 24 cuotas

Sprinter 211 CDI Furgón Compacto

Entrada: 5.234,42 €

Cuota Final: 11.146,23 € **

TIN 4,90%, TAE 6,13%

175 €⁽³⁾

al mes en 36 cuotas

⁽¹⁾ Ejemplo de Leasing con las facilidades del programa Alternative Lease de Mercedes-Benz Financial Services España, E.F.C., S.A. -Avda. Bruselas 30- 28108 Madrid, para una Conquista VITO FURGÓN 109 CDI Compacta. PVP 17.901,65 € (Transporte, preentrega e impuesto de matriculación no incluidos), válido para solicitudes aprobadas hasta el 31/12/2016 y contratos activados hasta el 28/02/2017. Teniendo el cliente un plazo de 14 días hábiles para ejercer su derecho de desistimiento. Importe a financiar 13.465,59 €. Por 150,00 € al mes en 36 cuotas y una cuota final de 9.765,20 € **, entrada 4.436,06 €, TIN 4,90%, comisión de apertura 336,64 € (2,50%), TAE 6,12%. Importe total adeudado 15.501,84 €. Precio total a plazos 19.937,90 €. Ejemplo calculado para 25.000 kms/año. (Todos los importes reflejados no incluyen IVA). ⁽²⁾ Ejemplo de Leasing con las facilidades del programa Alternative Lease de Mercedes-Benz Financial Services España, E.F.C., S.A. -Avda. Bruselas 30- 28108 Madrid, para una CITAN 109 CDI Furgón Largo Edición One. PVP 13.413,02 € (Transporte, preentrega e impuesto de matriculación no incluidos), válido para solicitudes aprobadas hasta el 31/12/2016 y contratos activados hasta el 28/02/2017. Teniendo el cliente un plazo de 14 días hábiles para ejercer su derecho de desistimiento. Importe a financiar 9.706,99 €. Por 89,00 € al mes en 24 cuotas y una cuota final de 8.455,71 € **, entrada 3.706,03 €, TIN 4,90%, comisión de apertura 242,67 € (2,50%), TAE 6,52%. Importe total adeudado 10.834,38 €. Precio total a plazos 14.540,41 €. Ejemplo calculado para 25.000 kms/año. (Todos los importes reflejados no incluyen IVA). ⁽³⁾ Ejemplo de Leasing con las facilidades del programa Alternative Lease de Mercedes-Benz Financial Services España, E.F.C., S.A. -Avda. Bruselas 30- 28108 Madrid, para una SPRINTER Furgón 211 CDI Compacto. PVP 20.731,40 € (Transporte, preentrega e impuesto de matriculación no incluidos), válido para solicitudes aprobadas hasta el 31/12/2016 y contratos activados hasta el 28/02/2017. Teniendo el cliente un plazo de 14 días hábiles para ejercer su derecho de desistimiento. Importe a financiar 15.496,99 €. Por 175,00 € al mes en 36 cuotas y una cuota final de 11.146,23 € **, entrada 5.234,42 €, TIN 4,90%, comisión de apertura 387,42 € (2,50%), TAE 6,13%. Importe total adeudado 17.833,65€. Precio total a plazos 23.068,07 €. Ejemplo calculado para 25.000 kms/año. (Todos los importes reflejados no incluyen IVA). ** Existen 3 posibilidades para la última cuota: cambiar el vehículo, devolverlo (siempre que se cumplan las condiciones del contrato), o adquirirlo pagando la última cuota.

Mercedes-Benz

Vans. Born to run.



ADARSA

Concesionario Oficial Mercedes-Benz Paredes, s/n., Tel.: 985 79 11 00, 33429, SIERO - Alto de Pumarín, s/n., Tel.: 985 14 15 00, 33211, GIJÓN - Estibadores, s/n P.E.P.A., Tel.: 985 12 91 94, 33417, AVILÉS, www.adarsa.mercedes-benz.es

PARA TODOS LOS QUE HACEN DEL CARIÑO EL INGREDIENTE MÁS IMPORTANTE.

Desde plátanos a physalis. Makro tiene todo lo necesario para que le des ese último toque a tu creación.

