



Nº27 • OCTUBRE 2019

# ASHAL actualidad

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería

**Nos encanta  
nuestro trabajo :-)**



**INNOVA  
HORECA**

HOSTELERÍA&INNOVACIÓN

14-15-16 OCTUBRE 2019

PALACIO DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS  
AGUADULCE • ALMERÍA

Aceite de Oliva Virgen Extra  
**CASTILLO**  
**D**  
**TABERNAS**  
 0,1

**PICUAL  
 DEL DESIERTO**

Su recolección temprana nos permite disfrutar un largo retrogusto furtado que hace agradable todas sus cualidades y frescura, mostrando su personalidad en nariz con frutado de aceituna verdes, notas de higuera y de hierba recién cortada, clorofila y alcachofa.

**ARBEQUINA  
 DEL DESIERTO**

En su aroma encontramos recuerdos a hoja de tomatera, hierba verde y plátano. Al retrogusto sube la intensidad del frutado potenciando su frescura. En nariz es también fresco con aromas a hierba recién cortada, fruta madura y plátano





Diego García Molina  
Presidente de ASHAL

**H**an andado muy preocupados los sindicatos este verano por velar por los intereses de los trabajadores de la hostelería, como debe ser, repartiendo en ocasiones informaciones lamentablemente ciertas aunque –entendemos- residuales de empresas que incumplen la normativa laboral y otras maliciosamente falsas. Me explico. Está más que contrastado que:

- 1.- Los salarios percibidos por los trabajadores de las ramas turísticas son competitivos y superiores a los de otros sectores a igual nivel de cualificación y se sitúan por encima de la media europea.
- 2.- La brecha salarial entre hombres y mujeres en las ramas turísticas es la mas baja entre las actividades de mercado de la economía española
- 3.- El turismo ha sido el principal creador de empleo en España desde el estallido de la crisis
- 4.- El turismo es un sector integrador de los colectivos con dificultades de inserción laboral, tales como jóvenes con menor nivel de estudios, mujeres de mayor edad y bajos niveles de estudios...
- 5.- La temporalidad en el conjunto del sector turístico se sitúa en el 35,2% según la EPA del INE frente al 24.7% en el resto de la economía española
- 6.- Los contratos a tiempo parcial en la restauración se sitúan por debajo de la media europea y suponen mayoritariamente una fórmula de conciliación con la vida personal

Creo que estas y otras conclusiones del Estudio sobre el Empleo en el Sector Turístico Español de Exceltur son de sobra conocidas por todos los que nos barajamos en este ámbito.

En cambio, no parece preocupar, ni a los sindicatos ni a las Administraciones Públicas la falta de profesionales (o no profesionales) dispuestos a trabajar en el sector en esta provincia... preocupante especialmente durante los meses de verano y fechas similares.

Sorprende que las cifras de beneficiarios de prestaciones por desempleo del Sepe durante los meses de junio, julio y agosto en el sector de hostelería almeriense superen las 2000 personas en tanto que la web Mil Anuncios tenía registrados 1.188 anuncios en la sección de ofertas de empleo de cocineros y camareros.

Sorprende que los que se dan golpes de pecho defendiendo los derechos de los trabajadores, sean los mismos que se levantan a protestar a voz en cuello en un bar por tener que abonar la tapa gourmet que han solicitado y cuyo precio han visualizado en las listas convenientemente expuestas.

Amigos! La Hostelería, con H mayúscula, la que ha sacado a este país de la crisis, la que emplea a una media superior a 1.700.000 personas, no es barata. Que le sirvan a uno en una terraza a pie de calle o en un bar en un barrio periférico o en la plaza de un pueblo no puede ser barato porque no lo son los cada vez mayores requerimientos, de todo tipo, que se les exigen a las empresas.

Pero ¡mucho ánimo compañeros! ... ni los recortes de horarios de cierre de terrazas ni las NO inspecciones afurtivos o ilegales "que no están en las listas" van a poder con nosotros ni con las ganas que tenemos de celebrar nuestra Gala de la Hostelería el próximo mes de noviembre, para la que esperamos una afluencia masiva de hosteleros dispuestos a pasar un rato inmejorable con compañeros, familiares, proveedores y amigos.

Lo dicho... a no desfallecer!!!

**Edita:** Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería.

**Dirección y redacción:** Isabel Juan Rodríguez.

**Producción y publicidad:** Almería Comunicación, Marketing y Publicidad  
Tels. 950 881 404 / 647 708 445  
www.almeriacomunicacion.com  
info@almeriacomunicacion.com

**Depósito Legal:** AL-770-2011

**Periodicidad:** Trimestral



ASHAL no se hace responsable de las opiniones reflejadas en los artículos firmados. Autorizada la reproducción citando procedencia. ASHAL Actualidad es una revista abierta a su participación. Si quiere ofrecernos su opinión o sugerir temas que sean de su interés, puede contactar con nosotros en: [ashal@ashal.es](mailto:ashal@ashal.es)

**ASHAL**  
**Presidente:** Diego García Molina.  
**Gerente:** Isabel Juan Rodríguez.  
C/ Picos, 5 (entresuelo) - 04004 Almería.  
Tel. 950 280 135  
[www.ashal.es](http://www.ashal.es) - [ashal@ashal.es](mailto:ashal@ashal.es)

**PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL:** En cumplimiento con la Ley Orgánica de protección de Datos Personales, le informamos que ASHAL es responsable de ficheros de datos personales que están actualmente inscritos en el Registro General de Protección de Datos Personales, de consulta pública. Le informamos como destinatario de esta revista que los datos personales utilizados para el envío de esta publicación están incluidos en los citados ficheros y serán tratados por ASHAL 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 la empresa editora de esta revista con la única finalidad de gestionar el envío de la misma. Además, y en cumplimiento de la LOPD le informamos que usted puede oponerse al tratamiento de sus datos personales, dirigiéndose por escrito a ASHAL en calle Los Picos 5 - 1 - 3 (Almería). Así mismo, usted puede consultar los datos personales de los que usted es titular pudiendo ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación.

## Actualidad

# Día Mundial de la Tapa



Adrián Gálvez, José M Rodríguez, María Jesús Crespo, María Eugenia Millán y JM Martínez recibieron en la sede de la Diputación Provincial de Almería sus respectivas cestas con productos de Sabores Almería.

Así mismo, a David Carrera se le hizo entrega de un bono para un circuito spa en Aire de Almería; a Rosa Maresca, un bono para una cena romántica y a Julia Jiménez, un bono para una ruta de tapas.

Son los ocho ganadores del sorteo realizado por ASHAL, entre las 2.000 paletas recibidas durante la celebración del Día Mundial de la Tapa, que tuvo lugar el pasado 20 de junio.

El acto contó con la participación del concejal de Promoción de la Ciudad, Carlos Sánchez, la diputada en funciones de Agricultura, María López Asensio y nuestro presidente, Diego García, quien puso en valor la calidad de la hostelería de la provincia así como de sus productos agroalimentarios.

ASHAL celebra el Día Mundial de la Tapa en colaboración con la Confederación Española de Hostelería Española – CEHE y este año han sido 39 los establecimientos de la ciudad de Almería y cuatro de la provincia, ubicados en Olula del Río, Gádor, Nijar y Mojácar, los que han participado.



# FERIA DE ALMERÍA

El presidente de Ashal, pregonero de la feria de Almería 2019, recibió el Escudo de Oro de la ciudad de manos del alcalde, Ramón Fernández Pacheco.

Durante el acto, el presidente agradeció el nombramiento como representante de la hostelería almeriense en el año de la Capitalidad Española de la Gastronomía, agradeciendo igualmente a todos “los hombres y mujeres que, durante estos días, van a trabajar a tope por hacer de nuestra feria una vivencia inolvidable y apta para todos los públicos, vengan de donde vengan y prefieran la noche o el mediodía”.

Así mismo, hizo referencia a la feria del mediodía “por la que 7 locos de Ashal apostaron allá por el año 1992 contra todo pronóstico”... “una iniciativa que ha permitido al centro histórico mantener su protagonismo, ayudando a más de cien pequeñas empresas hosteleras a superar la desertización poblacional, casi éxodo, del agosto capitalino a la vez que favorecer la contratación”.

Balance de la Feria de Almería 2019: de las encuestas realizadas a nuestros asociados hemos detectado que en relación al sector hotelero la ocupación se ha mantenido en términos similares a 2018, por encima del 95 %, en tanto que el consumo en bares y restaurantes ha sufrido un leve descenso seguramente motivado por la coincidencia con la Feria de Málaga y el recorte en los horarios de cierre de las terrazas.

## LOTERÍA DE ASHAL

**NO TE QUEDES SIN TU PARTICIPACIÓN DE LOTERÍA! ESTE AÑO SEGURO QUE NOS TOCA!**



La Virgen de la Rosa  
Pintado: Museo Nacional del Prado  
Madrid.



# COLABORACIÓN OBRA SOCIAL LA CAIXA – ASHAL

Obra Social La Caixa y Ashal colaboran en la Ruta De Tapas por Almería y en la Feria del Mediodía.

La sede de Asalsido-Down fue el escenario elegido para entregar los premios del concurso fotográfico celebrado con motivo de la Ruta De Tapas por Almería 2019, en un acto en el que estuvieron presentes Francisco Navarro y Enriqueta Martín, Gerente y Coordinadora de Asalsido junto el presidente de Ashal, Diego García y Mar Peláez, directora de Área de Negocio, en representación de la Obra Social La Caixa, patrocinadora de la actividad.

Cada uno de los 40 participantes en el primer concurso fotográfico recibió una Taza de la Ruta De Tapas 2019. Así mismo, fueron premiados Miguel Ángel López que recibió un vale para un fin de semana en el Hotel Barceló-Cabo de Gata de El Toyo para su familia por cortesía de Hotel Barceló Cabo de Gata; Natalia Chary fue premiada con un almuerzo o cena para cinco personas gentileza de Bodega Las Botas y Betsabé López recibió un tratamiento spa vips para su familia por gentileza de Balneario San Nicolás.

Diego García agradeció el esfuerzo realizado en esta edición por los jóvenes de Asalsido invitando a todos los almerienses a acudir a la exposición que Asalsido tiene en su propia sede con todos los trabajos realizados por los chicos en sus talleres, que se pueden personalizar al gusto de cada cliente y que pueden convertirse en el mejor de los regalos a ofrecer a amigos y familiares con motivo de alguna celebración.



Así mismo, gracias a la colaboración Obra Social La Caixa – Ashal, decenas de integrantes del Centro de la Tercera Edad de Carretera de Ronda pudieron disfrutar de las delicias gastronómicas de la Feria del Mediodía durante la Hora Feliz al precio de 1 euro.



## 26 AÑOS GARANTIZANDO EL BIENESTAR DE TUS CLIENTES

- CONTROL DE LEGIONELA
- TRATAMIENTO DE OZONO • CONTROL DE PLAGAS
- DESINFECCIÓN • DESINSECTACIÓN
- DESRATIZACIÓN



**traconsa**  
Tratamientos y Consulting



**950 25 25 25**  
[www.traconsa.com](http://www.traconsa.com)

## Apuntes legales

### 1) OBLIGACIONES EN MATERIA DE TRAZABILIDAD PARA TITULARES DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE TABACO (PUNTOS DE VENTA CON RECARGO)

La normativa española sobre trazabilidad de los productos del tabaco establece la obligación de que los titulares de autorizaciones de venta con recargo tengan, antes del 1 de octubre de 2019, los códigos que otorga la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, tanto para la empresa (código de operador), como para las máquinas expendedoras (código de instalación).

REGISTRO DE OPERADORES EN LA FNMT (FABRICA NACIONAL DE MONEDA Y TIMBRE). A efectos de la trazabilidad, se considera operador económico a cualquier persona física o jurídica que esté implicada en el comercio de productos de tabaco, desde el fabricante hasta el último operador económico antes del primer establecimiento minorista.

Los Puntos de Venta con Recargo (en adelante PVR) o titulares de máquinas expendedoras para la venta de tabaco con recargo, tienen, a efectos de trazabilidad, la consideración de primer establecimiento minorista, y asumen las siguientes obligaciones:

- 1.- Deberán solicitar a la FNMT su alta como OPERADOR de primer establecimiento minorista una sola vez para que le asigne un código identificador de Operador. Para ello, deberán acceder a la web de la FNMT mediante el siguiente enlace: <https://www.sede.fnmt.gob.es/tramites/trazabilidad-productos-de-tabaco>
- 2.- También deberán solicitar a la FNMT códigos identificadores de INSTALACIÓN para cada una de sus máquinas expendedoras de tabaco.

No obstante, la obligación de solicitar el código de operador y el de las instalaciones se podrá delegar y ser realizada por cualquier otro operador en su nombre (por ejemplo, el expendedor estancero). En cualquier caso, los titulares de los PVR (bares, restaurantes, etc.) deberán de estar registrados como Operadores y haber registrado sus instalaciones antes del día 1 de octubre de 2019.

### 2) PROTECCION DE DATOS. EL COSTE "0" NO EXISTE.

Los profesionales de la protección de datos tienen un virus, que periódicamente se manifiesta. El "Coste Cero". Consiste en ofertar una presunta adecuación a la normativa de protección de datos, gratis o a un precio desproporcionadamente inferior a su coste. Estos servicios los abona la empresa mediante sus fondos destinados a los programas de formación para trabajadores, bonificados por parte de la Seguridad Social. Normalmente son ofertados por empresas de formación o asesorías sin formación para ello.

La Agencia Española de Protección de Datos (AEPD), acaba de publicar un informe sobre estas prácticas ([www.aepd.es](http://www.aepd.es)). Confeccionado con la colaboración de la Agencia Tributaria y la Inspección de Trabajo y Seguridad Social. No es la primera vez que se advierte sobre estas prácticas, si bien ahora se pretende dar un paso más con la colaboración entre administraciones. La Agencia señala las irregularidades que se producen con estas prácticas fraudulentas:



- 1.- **No hay cumplimiento legal.** Advierte que existe un cumplimiento formal pero no legal, y recuerda que se pueden plantear expedientes sancionadores.
- 2.- **Se venden servicios no necesarios, mediante prácticas agresivas, incurriendo en competencia desleal.** Al no prestar el servicio, se oferta un curso, que generalmente no llega a realizarse por el trabajador. La forma de abordar al cliente es agresiva, y a veces engañosa, con posibilidad de cuantiosas sanciones, que en la práctica no van a producirse.
- 3.- **Contratación innecesaria del Delegado de Protección de Datos.** Como forma de captación de clientes se oferta el Delegado de Protección de Datos a empresas que en absoluto lo necesitan.

El incumplimiento de la normativa puede acarrear sanciones de diverso tipo:

- 1.- **Infracciones al ordenamiento laboral.** La AEPD advierte que las infracciones en el orden laboral, a raíz de actuaciones de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social, puede acarrear multas de hasta 187.515 euros.
- 2.- **Infracciones en el orden tributario.** Los infractores son tanto quien oferta el servicio como quien lo contrata. Ello deviene de la falta de ingreso del IVA, pues las actuaciones de consultoría están gravadas al tipo general del 21 %, mientras que las acciones formativas están exentas de tributación.
- 3.- **Infracciones por realización de competencia desleal y fraude al consumidor.** Algunas de las prácticas que realizan las empresas del coste cero, son claramente infractoras de la legalidad de la competencia. Enmascarar la identidad de la AEPD, para hacer creer que se trata de un servicio oficial. Prácticas agresivas de comercialización, en que se indiquen hipotéticas sanciones; inexistencia de acciones formativas, certificando falsamente la realidad de las mismas.
- 4.- **Infracciones a la normativa de Protección de Datos.** Lógicamente, las empresas del coste cero no adecuan a sus clientes. Por ello son susceptibles de incurrir en infracciones a la Protección de Datos.

Esperemos que esta clara toma de posición de la Agencia de Protección de Datos, en colaboración con los organismos de Trabajo y Seguridad Social y Hacienda, acaben de una vez por todas con el Coste Cero.



# MARCAS QUE SABEN DE HOSTELERÍA



**makro**

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



# El espía de Ashal

## Gala de la Hostelería

En Noviembre próximo, pendiente aun de determinar lugar y fecha, celebraremos nuestra ya tradicional Gala bianual de la Hostelería que este año –además– coincide con la Capitalidad Española de la Gastronomía. Sería de gran valor para los organizadores de este evento, nos hicierais llegar vuestras propuestas en relación a posibles candidatos para los premios, así como cualquier otra propuesta en relación a este proyecto.



### Comparativa de las características del empleo en cuanto a nivel salarial y temporalidad

#### 1.- NIVEL SALARIAL EN ESPAÑA

**GRUPO 5:**  
RAMAS TURÍSTICAS (servicios de restauración) 10,1€/hora  
RESTO ECONOMÍA (vendedores, aux enfermería, aux. residencias) 9,7€/hora

**GRUPO 9**  
RAMAS TURÍSTICAS (ayudantes de cocina) 9,4€/hora  
RESTO ECONOMÍA (reponedores de comercio, peón construcción e industria) 9,1€/hora

**GRUPO 1**  
RAMAS TURÍSTICAS (directores y gerentes) 29,1€/hora  
RESTO ECONOMÍA (directores y gerentes) 34,6€/hora

#### 2. NIVEL SALARIAL CON RESPECTO A EUROPA

	Camareros Cocineros Aytes de cocina	Camareras de piso Ocupaciones elementales
ESPAÑA	9,4 €/hora	8,8 €/hora
UNIÓN EUROPEA	9,1 €/hora	8,7 €/hora
REINO UNIDO	8 €/hora	8 €/hora
ALEMANIA	7,8 €/hora	6,9 €/hora
PAÍSES BAJOS	7,5 €/hora	6,1 €/hora
PORTUGAL	5,5 €/hora	4,9 €/hora
FRANCIA	11,7 €/hora	10,3 €/hora
ITALIA	9,8 €/hora	9,1 €/hora

#### 3. TIPOS DE CONTRATO: TEMPORALIDAD

CONTRATOS	TEMPORALES	A TIEMPO PARCIAL
ECONOMÍA ESPAÑOLA	24,70%	13,70%
TURISMO	35,20%	27,20%
CONSTRUCCIÓN	43,00%	
AGRICULTURA	61,00%	

#### 4. NIVEL FORMATIVO DEL PERSONAL

	E. PRIMARIA	E. SECUNDARIA	E. SUPERIOR
ECONOMÍA ESPAÑOLA	6,10%	49,50%	44,40%
TURISMO	8,00%	64,10%	27,90%

## JUNIO

### ASHAL EN APOYO DE LAS INFRAESTRUCTURAS FERROVIARIAS PARA ALMERÍA



## JULIO

### ASHAL ANIMA A UGT A DENUNCIAR LOS ABUSOS QUE DETECTE EN EL SECTOR HOSTELERO

Lamenta que se parapete en el anonimato y opte por generalizar y cargar contra todos por los excesos de algunos

ASHAL ha animado a UGT a denunciar los abusos que asegura, según ha declarado su secretaria provincial, Carmen Vidal Salcedo, se están produciendo en el sector hotelero. “Si tiene constancia de que se está incumpliendo el convenio colectivo en alguna empresa o conoce casos de abusos laborales lo que debe hacer es presentar denuncias formales que permitan acabar con estas prácticas pero no podemos permitir que casos aislados o los excesos de algunos se utilicen para atacar a todo un sector”, señala la patronal hostelera. ASHAL ha manifestado que estas declaraciones “dinamitan el trabajo y esfuerzo de muchas empresas de Almería que dan mucho empleo y en ocasiones son las grandes dinamizadoras del mercado laboral”, indicando que como primera asociación del sector hotelero y hostelero de Almería, es la primera interesada en no permitir fraudes de ningún tipo, añadiendo que “No vamos a decirle a UGT ni a ningún otro sindicato lo que tienen que hacer o cual debe ser su hoja de ruta, pero si quieren investigar fraude real pueden tomar la iniciativa de destapar el sector pirata de celebraciones que venimos denunciando desde esta asociación, porque algunos de esos trabajadores sí que sufren explotación real. Como patronal del sector de la hostelería en Almería nos preocupa, como a ellos, cualquier situación irregular, pero no podemos permitir la deslealtad de una acusación que trata de estigmatizar a un sector que ha sacado a este país de la crisis económica”, concluye ASHAL.



## Sector salones de celebraciones

# ASHAL exige a Ayuntamientos y Administraciones que actúen ante la proliferación de celebraciones "pirata"

Ashal ha hecho un llamamiento a los ayuntamientos de la provincia y administraciones con competencias como Turismo, Hacienda, Sanidad o Trabajo para que actúen ante la proliferación de celebraciones "pirata" en cortijos, chalets u otros escenarios que no cumplen con las normativas vigentes y suponen una "competencia desleal" hacia aquellas empresas regladas que trabajan en este sector, además de ser "ilegal".

En una reunión mantenida en la sede de ASHAL, los empresarios desgranaron los incumplimientos en los que incurrir muchos de los que ofertan celebraciones en fincas e inmuebles similares que no están registrados para ejercer la actividad hasta el punto de que, en ocasiones, éstas se están desarrollando en fincas en suelos no urbanos y que, por tanto, no disponen ni de agua potable a través de canalización municipal.

ASHAL considera una "irresponsabilidad" mirar hacia otro lado ya que carecen de "licencia de apertura o actividad";

tampoco cumplen con Hacienda ni con los ayuntamientos al no estar dada de alta la actividad y por lo tanto ésta se ejerce sin pagar impuestos, ni tasas por basuras, por ejemplo, entre otros aspectos.

Los hosteleros también han hecho un llamamiento a los usuarios para que declinen contratar este tipo de servicios que "incumplen todas las normativas vigentes tanto en materia sanitaria como de seguridad ya que algunos de estos locales carecen de extintores o accesibilidad o estudios sobre recorridos de evacuación por lo que ante una adversidad quedarían totalmente desprotegidos".

Los empresarios del sector de celebraciones consideran una contradicción que empresas que ejercen legalmente este servicio, pagan impuestos y cumplen con las normas vigentes, reciban constantes inspecciones de la administración para comprobar que cumplen con todos los requisitos mientras no se actúa sobre las ilegales o, incluso, ilegales.

## Bienvenido al cobro seguro

Este módulo "CAJÓN INTELIGENTE" añade a las funciones del programa TactilWeb la conexión con un cajón de seguridad donde tus clientes introducen los billetes y monedas y éste les devuelve el cambio exacto, automatizando y asegurando el proceso de cobro. Además cuenta con múltiples funciones para contabilizar este efectivo. ¡Que nadie toque tu dinero!

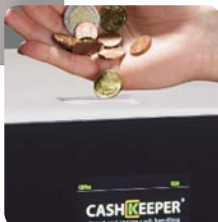
### CashKeeper Cajón de Seguridad

¡¡La Caja que siempre cuadra!!



Recaudación de billetes en el módulo cerrado. Nadie ve ni toca el dinero.

Acepta, valida, recicla y paga todas las monedas.



**CASHKEEPER**  
closed and secure cash handling

**ESTAMOS EN  
INNOVA  
HORECA**  
HOSTELERÍA & INNOVACIÓN  
VEN A VISITARNOS



¿Quieres que tu caja cuadre diariamente?  
**Intersoft te da la solución!!**

CONCIERTA TU CITA Y TE HACEMOS  
UNA DEMOSTRACION SIN COMPROMISO.

## Legislación

### Festival "Platos" de película



Del 14 al 24 de noviembre, contando con la participación más de una treintena de asociados que elaboraran "platos de película" al precio de 8 euros para deleitar los mas exigentes paladares.

### Aprobado el Reglamento técnico – sanitario de piscinas

Las piscinas públicas y de comunidades de vecinos con más de 20 propietarios tendrán que implantar un sistema de autocontrol para evitar riesgos para los bañistas.

En concreto, deberán contar con planes específicos de tratamiento de aguas y de control de la calidad de aire en los vasos cubiertos, además de tener activos un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección, seguridad y buenas prácticas, etc.

El Reglamento, que entrará en vigor en Octubre, sustituye la figura de la declaración responsable por la simple comunicación para la puesta en funcionamiento de nuevas piscinas o reformas de las construidas.



Así mismo dispone que las piscinas de nueva construcción o reformadas deberán contar con un almacén de productos químicos, protección de desagües con dispositivos de seguridad para evitar accidentes, servicio de socorrismo que será responsabilidad del titular de las piscinas cuya superficie de lámina de agua sea de 200 m2 o superior y otras novedades.



1 AÑO DE GARANTÍA

 Bacteriostáticos. Control de Legionela

 Desinsectaciones

 Desratizaciones

 Contenedores Higiénico-Sanitarios

 Desinfecciones

TRATAMIENTOS HIGIÉNICOS-SANITARIOS

C/ Rosita  
Pol. Ind. San Rafael  
04230 Huércal de Almería  
Tel. 950 263 555 - info@hisasur.com

  
www.hisasur.com

Queremos que tu empresa  
cause buena  
**IMPRESIÓN**



**IMPRESIONTA**  
**ALMERIA**



C/EL NOGAL, 15 • 04230 HUÉRCAL DE ALMERÍA • TLF/FAX: 950 235 586  
www.impresiontalmeria.es • info@impresiontalmeria.es



• IMPRESIÓN OFFSET Y DIGITAL • DISEÑO GRÁFICO • TARJETAS DE VISITA • FLYERS • CARTELES • FOLLETOS • CATÁLOGOS • CALENDARIOS •  
• TARJETAS DE BODA, BAUTIZOS Y COMUNIONES • TALONARIOS DE FACTURAS • SELLOS DE CAUCHO • LONAS • VINILOS...

## Innova HORECA

# El Palacio de Congresos y Exposiciones de Aguadulce acogerá el primer Salón Profesional Innova Horeca

El evento se celebrará los próximos 14, 15 y 16 de octubre y congregará a las principales empresas del sector

El Palacio de Congresos y Exposiciones de Aguadulce, en Roquetas de Mar, será el escenario del primer Salón Profesional Innova Horeca, destinado a la hostelería, la restauración y el catering. La cita, que está organizada por Meeting Point Almería y la Cámara de Comercio, contará además de numerosos expositores de empresas del sector, con eventos en directo.

El objetivo del Salón Innova Horeca es el de convertirse en un punto de encuentro en el que conocer las tendencias y soluciones para las empresas relacionadas con el Canal Horeca. Las últimas tendencias en software de hostelería y restauración; la coctelería; las novedades en el mundo del catering y productos almerienses, serán las notas más destacadas de esta feria.

Así, en Innova Horeca estarán presentes empresas y profesionales de la gastronomía, las aguas mineras, cafés e infusiones, cervezas nacionales y artesanales, alimentación, food trucks o vinos. Sin olvidar también el equipamiento para este sector, desde maquinaria de hostelería profesional, hasta frío y transporte refrigerado, pasando por software, diseño, montaje, vending, menaje, textil profesional, mobiliario y decoración, o higiene y limpieza.

En el salón estarán presentes también empresas auxiliares del Canal Horeca, junto a proveedores de servicios financieros, aseguradoras o riesgos laborales, instituciones, franquicias y asociaciones del sector.

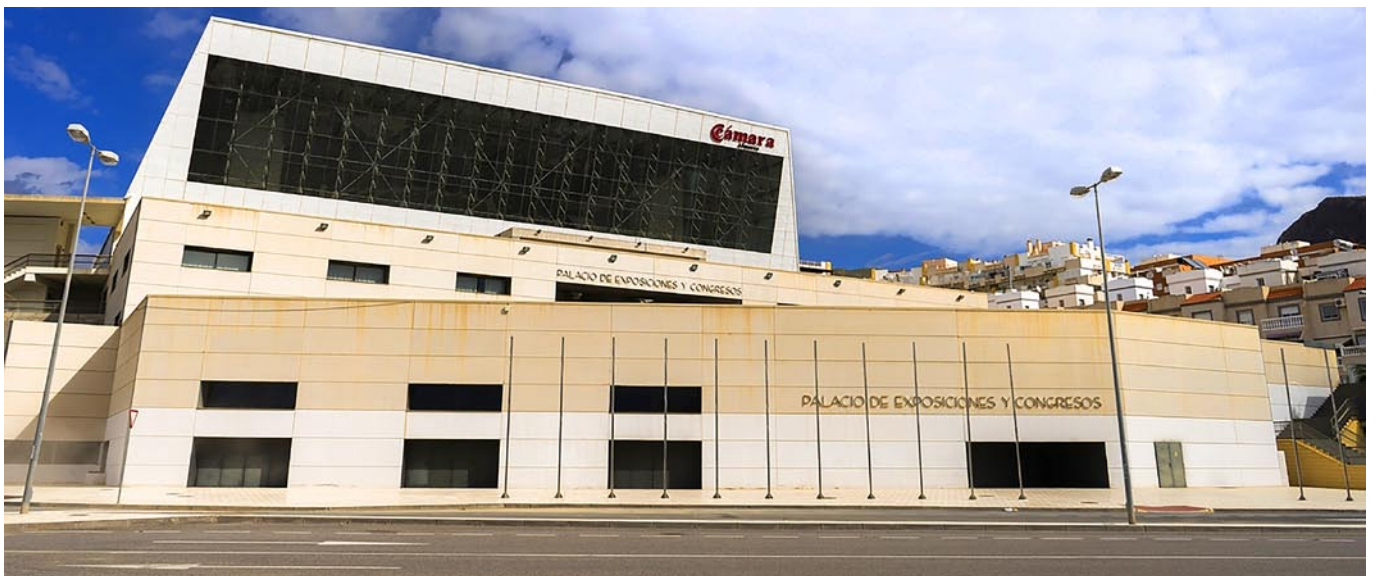
Durante tres días, el Palacio de Congresos atraerá a cientos de profesionales, entre los que no faltarán importadores y

exportadores, gerentes y directores de empresas, así como responsables y personal de restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, alojamientos, pubs, discotecas, hospitales, residencias y comedores escolares.



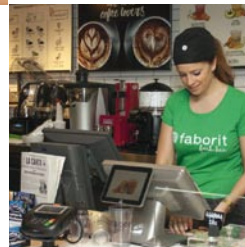
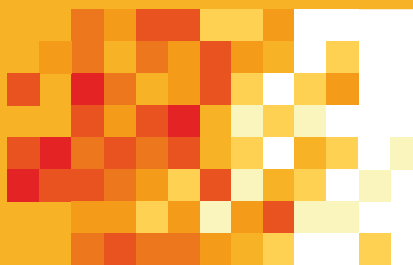
### Actividades

Paralelamente se ha preparado una programación en la que se incluyen actividades como una Master Class Royal Bliss, a cargo de Coca Cola; talleres de fotografía gastronómica y publicidad por parte de Alma Capture Food; presentación de Eco Alimentos Selectos; y taller para baristas organizado por Cafés Catunambú. Destaca, igualmente, una conferencia de Felix López Elorza, presidente de la Sociedad Andaluza para el estudio de Intolerancias Alimentarias, SAEIA, sobre los retos que plantea el aumento de las intolerancias alimentarias, mientras que la Cámara de Comercio presentará su Programa de Innovación Tecnológica para el Turismo, y el especialista en marketing digital Antonio Morillas, hablará de la innovación en el sector de la hostelería y la restauración.



INNOVA  
HORECA

HOSTELERÍA & INNOVACIÓN



# INNOVA HORECA

HOSTELERÍA & INNOVACIÓN

## 1<sup>er</sup> SALÓN PROFESIONAL

- HOSTELERÍA
- RESTAURACIÓN
- CATERING

14-15-16 OCTUBRE 2019

PALACIO DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS,  
AGUADULCE - ALMERÍA

Organizan:



Colaboran:



## Innova HORECA

# Agenda de Actividades



### LUNES 14 OCTUBRE

- 11.00-12.00 RECEPCIÓN DE VISITANTES  
INAUGURACIÓN  
APERTURA DE STANDS
- 13.00H. CATA DE VINOS.  
BODEGA CEPA BOSQUET. ALMERÍA  
ECOALIMENTOS SELECTOS
- 13.30H. LA COCINA DE OTOÑO  
EN TONY GARCIA ESPACIO GASTRONÓMICO.
- 14.00H. SHOWCOOKING  
PULPO DE ALMERÍA,  
MIL SOLUCIONES EN LA MESA.  
MEDIALI
- 16.00H. CATA DE VINOS.  
BODEGA FERNANDO DE CASTILLA. JEREZ  
ECOALIMENTOS SELECTOS
- 17.00-18.30H. CHARLA TALLER DE BARISTAS,  
CATUNAMBÚ.  
JUANMA CAFÉINA, BARISTA
- 18.30-20.00H. SHOWCOOKING NATA CULINARIA  
DEBIC PRODUCTOS LÁCTEOS  
ECOALIMENTOS SELECTOS
- 18.30-19.00H.- CATA DE VINOS.  
BODEGA PRADO REY.  
RIBERA DEL DUERO  
MEDIALI

### MARTES 15. OCTUBRE

- 11.00H. APERTURA DE STANDS
- 11.00-15.15H JORNADAS DE INNOVACIÓN  
EN EL SECTOR DE RESTAURACIÓN,  
CÁMARA DE COMERCIO.  
SALA COSENTINO
- 11.00-12.30 CONFERENCIA A CARGO DEL  
DR. ELORZA, ESPECIALISTA EN  
ANÁLISIS CLÍNICOS  
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
- 12.30-15.15H CHARLA TALLER DE COCA-COLA  
A CARGO DE JUAN CARLOS  
RODRÍGUEZ, DIRECTOR DE  
COMUNICACIÓN DE COCA-COLA.  
CHARLA INNOVACIÓN  
TALLER DE ROYAL BLISS  
ZONA SHOWCOOKING
- 13.00H. CATA DE VINOS. BODEGA PUJANZA.  
RIOJA.  
ECOALIMENTOS SELECTOS
- 14.15H. CATA DE VINOS.  
BODEGA MONTECILLO. RIOJA  
MEDIALI

- 15.3H. SHOWCOOKING MARIDAJE A CARGO  
DE LA GERGALEÑA  
MEDIALI
- 16.00H. CATA DE VINOS. BODEGA YLLERA.  
LEÓN  
ECOALIMENTOS SELECTOS
- 17.00H. SHOWCOOKING KINO CREPE  
MEDALI
- 17.00H JORNADA DE TRANSFORMACIÓN  
DIGITAL EN TURISMO,  
CÁMARA DE COMERCIO.  
SALA COSENTINO
- 17.00-18.30H.- CHARLA A CARGO DE ANTONIO I.  
MORILLAS, DIRECTOR DE BOOTELS,  
OUTSOURCING PARA HOTELES  
¿CÓMO AUMENTAR LAS VENTAS  
DE TU HOTEL?
- 18.30-20.00H.- CHARLA A CARGO DE LETICIA GONZÁLBEZ,  
DIRECTORA DE MARKETING  
DE LADITION TPV  
ESTÁ TU NEGOCIO ADAPTADO  
A LA TRANSFORMACION DIGITAL  
YEXIAN RUBIO, COUNTRY MANAGER  
LADITION  
SOLUCIONES Y SOFTWARE INTELIGENTES

### MIÉRCOLES 16 OCTUBRE

- 11.00H.- APERTURA DE STANDS
- 13.00-13.45 H.- CATA DE VINOS. BODEGA LAN. RIOJA  
ECOALIMENTOS SELECTOS
- 14.00-14.30H.- CATA DE VINOS. BODEGAS PERFER.  
ALMERÍA  
MEDIALI
- 14.45H.- CABRITO DE FILABRES. CASA RAFAEL  
MEDIALI
- 16.00-16.45 H.- CATA DE VINOS. BODEGA DEHESA  
DE LOS CANÓNIGOS. RIBERA DEL DUERO  
ECOALIMENTOS
- 17.00H V GAMA EN HOSTELERÍA, SOLUCIONES  
Y POSIBILIDADES  
MEDIALI
- 18.00h.- CHARLA FORMACIÓN FUNDACIÓN  
ALMERIENSE PARA LA EXCELENCIA  
EMPRESARIAL  
ROCIO RENTERO, GERENTE DE FAEEM  
SORTEOS DIARIOS DE UN CESTA DE  
PRODUCTOS DE NAVIDAD A CARGO  
DE MEDALI.  
SORTEO DE DOS PIEZAS DE JAMÓN,  
CORTESÍA DE ECOALIMENTOS SELECTOS.

## Jornadas Saludables



Me llena de satisfacción asomarme a esta ventana de comunicación del colectivo hostelero almeriense tan querido para mí. No solo porque sois causantes de producirme considerables placeres gastronómicos deleitando nuestros paladares, sino que además para aquellos que nos dedicamos a cuidar la alimentación de las personas es enormemente gratificante que los restauradores de la tierra, ya sea trabajando exquisitos platos de carta o excelsas tapas, hayan considerado implementar en sus fogones principios de alimentación saludable.

No podemos olvidar que lo único que hace el ser humano todos los días de su vida, durante varias ocasiones, salvo problemas graves que lo impidan es comer. Pues bien, si esto es una premisa esencial en la vida de cualquiera, porqué no hacerlo bien, de la mejor manera para adquirir salud que al fin y al cabo es el bien más precioso de nuestra vida.

En este sentido las Jornadas de Cocina Saludable celebradas por ASHAL y NutriSanum en el ámbito de la Capital Gastronómica Almería 2019, han constituido un punto de inicio extraordinario para hacer que la cultura gastronómica almeriense conducida de forma magistral por nuestros/as COCINEROS/AS como les gusta que les llamen, no solo sea apetitosa, vanguardista, sabrosa, etc si además es SALUDABLE algo que debe ser bien apreciado por la población, por vuestra clientela, no olvidéis que un cliente satisfecho lleva otros cinco clientes

a la mesa y cuestiones de salud, estoy seguro que cualquiera desea comer una creación culinaria rica que anima a nuestras emociones y llena de salud que alegra nuestros corazones.

En las recetas que podéis ver en esta publicación, hemos colaborado de forma desinteresada, se ha trabajado con la mejor de las ilusiones, hemos conseguido transmitir el uso de herramientas prácticas que habéis sabido utilizar convenientemente para mostrar lo mejor de vuestro conocimiento dotando a los platos de ese componente que satisface al paladar, pero mejora el estado general de salud del que lo ingiere.

Desde aquí, en NutriSanum nos ponemos a vuestra disposición para seguir colaborando en esta tarea tan interesante, novedosa y satisfactoria, hacer gastronomía saludable de altísima calidad.

Quiero agradecer a Isabel y a Diego el cariño y el tesón dedicados a la organización de las Jornadas.

¡Enhorabuena a los que colaborasteis con empeño y dedicación, os animo a seguir en esta línea!

### Antonio Fernando Murillo Cancho

Cofundador. Director Científico.

Profesor de Nutrición de la Universidad de Almería y del Centro Universitario Internacional de Madrid-Universidad de Alcalá

# JORNADAS SALUDABLES DE LA HUERTA DE ALMERÍA

## TOMATE, HORTALIZAS FRESCAS Y ACEITE DE OLIVA

Del 7 al 17 de Febrero de 2019





## RECETAS de las Jornadas de Cocina Saludable ...para tener en cuenta.

### RESTAURANTE LAS ERAS



**ANTONIO GÁZQUEZ**



#### Ingredientes para 4 personas:

- 4 tomates gordos corazón de buey.
- 3 aguacates no muy maduros.
- 4 láminas finas de bacalao bien desalado y macerado en aceite de oliva V. E.
- 2 dl. de AOVE.
- Un manojito de finas hierbas (rúcula, remolacha, estragón, hoja de roble, cebollino).
- 1 bote pequeño de hueva de salmón.
- Sal, aceto balsámico, vinagre de vino blanco.

### “Tartar de tomate corazón de buey y aguacate sobre carpaccio de bacalao marinado en aove y vinagreta de finas hierbas”

#### Elaboración:

- 1- Pelar y cortar los tomates a cuadraditos de 1/2 cm.
- 2- Igual con el aguacate, reservando uno para hacer la crema
- 3- Cortar en brunoise las hierbas y hacer una vinagreta con el AOVE, y los vinagres al gusto.
- 4- Envolver en un bol el tomate y el aguacate cortado a dados, aderezar al gusto.
- 5- En un vaso de batidora emulsionar el aguacate con aceite de oliva, sal y algo de vinagre de vino blanco como si de una mahonesa se tratase.
- 6- Montar: en un molde redondo llenar con el tomate y aguacate, presionar ligeramente y cubrir con la pasta de aguacate. En el plato elegido, fondear con la lámina de bacalao y sobre esta el pastel, desmoldar, poner algo de hueva de salmón sobre la crema de aguacate y napar rociando ligeramente al gusto el preparado, decorar con cebollino.

### HOTEL CATEDRAL



**JOSÉ TORRENTE**



#### Ingredientes para 4 personas:

- 600 g de rape fresco.
- 100 g de cebolla.
- 150 g de tomate fresco.
- 1 dl de aceite de oliva.
- 1 litro de fumet de rape.
- Majao de: pan frito, ajo frito, almendras fritas, perejil, comino y azafrán en hebra .
- 500 g de patatas cacheadas.
- Sazonamiento,

### “Caldero de rape con patatas”



#### Elaboración:

- 1- Confeccionamos un fumet con la cabeza y espinas del rape.
- 2- En un caldero de cobre o latón, se añade aceite y se pone a fuego.
- 3- Se incorpora la cebolla, se rehoga y se añade el tomate picado y cuando este rehogado, las patatas y el fumet.
- 4- Aparte se hace el majao en mortero.
- 5- Cuando esten las patatas casi cocidas, se añaden los lomos de rape y el majao del mortero.
- 6- Se deja terminar de cocer, se pone a punto de sal y pimienta.
- 7- Se deja reposar un poco antes de servir



...para tener en cuenta. **RECETAS de las Jornadas de Cocina Saludable**

## HOTEL TERRAZA CARMONA

### “Alcachofas de temporada rellenas de tabernero almeriense sobre crema de tomate Raf”



**ANTONIO CARMONA**

#### Ingredientes para 4 personas:

- **Para el tabernero:** 0,200 kg. de cebolleta fresca, 0,120 kg. de pimienta verde, 0,120 kg. de pimienta roja, 0,100 kg. de calabacín, 0,350 kg. de tomate de pera maduro, 0,010 kg. de ajo, 0,100 L. de aceite de oliva virgen extra, 0,010 kg. de sal, 0,001 kg. de cayena.
- **Para las alcachofas:** 1,000 kg. de alcachofas (12 unidades), 0,120 kg. de limón, 0,150 kg. de harina de maíz, 0,130 kg. de huevo (2 unidades), 0,002 kg. de sal, 3,000 L. de agua.
- **Para la crema:** 0,800 kg. de tomate raf maduro, 0,100 kg. de cebolla, 0,005 kg. de ajo, 0,050 kg. de puerro, 0,020 kg. de arroz, 0,150 L. de caldo de verduras, 0,005 kg. de sal, 0,050 L. de aceite de oliva virgen extra.

#### Elaboración:

##### Para el tabernero:

Se corta la cebolla, pimientos y calabacín en dados medianos. Los ajos se pican rodajas finas y los tomates los trituramos.

En una sartén con aceite de oliva caliente rehogamos los ajos e incorporamos la cebolla y los pimientos (130°C). Al cabo de 5 minutos agregamos el calabacín y otros 5 minutos después el tomate triturado, sal y guindilla. Se deja freír todo durante 10 minutos más y se rectifica de sal. Lo reservamos.

##### Para las alcachofas:

Ponemos en una olla el agua, sal y el limón partido por la mitad y lo llevamos a ebullición.

Mientras se limpian las alcachofas y se introducen en el agua (100°C) para cocerlas durante 15 minutos.

Se sacan y se refrescan sumergiéndolas en agua helada. Seguidamente les hacemos un hueco en el centro y las rellenas con el tabernero. El truco para que no salga el relleno es cortar la alcachofa por el corazón y colocarlo de forma invertida a modo de “tapadera”.

Se pinchan con unos palillos para sujetar la tapadera y que guarden la forma. Se pasan por huevo batido y harina de maíz. Las freímos en abundante aceite de oliva (180°C) (puede ser en freidora) durante 1 minuto. Para que queden crujientes.

##### Para la crema:

Picamos todas las verduras en brunoise (daditos).

En un cazo con aceite de oliva caliente freímos los ajos, cebolla y puerro durante 10 minutos a 120°C. A continuación echamos el tomate, sal y dejamos hacer otros 5 minutos.

Se vierte el caldo de verduras, el arroz y dejamos cocer durante 20 minutos a 100°C.

Trituramos y se pasa por un colador chino. Se reserva.

**MONTAJE DEL PLATO:** En un plato hondo disponemos la crema de tomate raf en la base y 3 alcachofas rellenas en el centro. Decoramos con brotes tiernos y perlas de arbequina. Se sirve caliente.

## FINCA EL RECREO



**JUAN JOSÉ CARABAJAL GARCÍA**

#### Ingredientes para 4 personas:

##### Para el pil pil

- Aceite de oliva
- 1 pimienta roja de Almería
- Pielas de bacalao
- 1 manzana Granny Smith
- 1 guindilla picante
- 1 cucharadita de azúcar
- Ajos
- Sal y pimienta

##### Para el bacalao al vacío

- 1 taco de bacalao de 180 g
- 1 bolsa de vacío
- Aceite de oliva
- Ajo rallado

##### Para las pieles de bacalao crujientes

- Pielas de bacalao
- Sal
- Pimentón de la Vera Picante

### “Taco de bacalao confitado en aove, sobre pil pil de sus pieles, pimientos de Almería y Granny Smith”

#### Elaboración:

- Comenzaremos haciendo el pilpil con 2 ajos laminados y una guindilla picante confitándolo en aceite de oliva. A continuación añadiremos las pieles del bacalao, no superando los 70 °C, para obtener así toda su gelatina y luego poder montar el pilpil deseado.
- En otra sartén saltearemos los pimientos de Palermo en brunoise y después añadiremos la manzana Granny – Smith. Al cabo de 2 minutos agregaremos la cucharadita de azúcar, sal y pimienta al gusto. Una vez lista esta preparación, la añadimos al pilpil mezclándolo lentamente y reservamos para emplatar.
- En la preparación del pescado usaremos la técnica de vacío. Introduciremos el bacalao en una bolsa de vacío con dos cucharadas de aceite de oliva y un toque de ajo rallado. Lo meteremos al rönner durante 11 minutos a 72 °C.
- Para el emplatado comenzaremos poniendo el pilpil sobre el que colocaremos el pescado. Finalmente decoraremos con crujiente de pieles de bacalao secas y fritas.



## RECETAS de las Jornadas de Cocina Saludable ...para tener en cuenta.

### RESTAURANTE CASCO ANTIGUO

#### “Jurel en texturas, crujiente de ramallo y espuma de piñones”



##### Ingredientes:

- 150 gramos jurel sin espinas.
- Alga ramallo.
- Calabacín .
- Lima.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal.
- Humo en polvo.
- Agua con gas.
- Harina de tempura.



**JOSÉ AMADOR  
ALCARAZ**

##### Elaboración:

- 85 gramos jurel, se macera en el jugo de dos limas durante 5 minutos.
- 85 gramos de jurel, lo marcamos en una sartén bien caliente por la parte de la piel.
- En una mandolina hacemos unos 60 gramos de tallarines de calabacín. Ponemos una sartén bien caliente y los salteamos con un poco de aceite de oliva.

##### ESPUMA DE PIÑONES

- 200 gramos de piñones
- 250 gramos de agua natural
- 250 gramos de nata para cocinar
- 3 colas de pescado
- Sal, aceite de oliva virgen extra y pimienta

##### Elaboración:

- Ponemos 3 cucharadas de aceite de oliva a calentar, vertemos los 200 gramos de piñones y lo doramos. Seguidamente echamos la nata y las infundamos con los piñones. Salpimentamos.
- Remojamos (hidratamos), las colas de pescado en los 250 gramos de agua. Una vez hidratadas, calentamos el agua para fundirlas. Lo añadimos a la infusión de los piñones.
- Seguidamente lo pasamos por la termo-mix durante 3 minutos para dejarla totalmente lisa.
- Vertemos todo el líquido en un sifón de ½ litros y dejamos enfriar.

##### MONTAJE:

- 1.- Los tallarines previamente salteados los colocamos en la base del plato.
- 2.- Sobre estos vamos montando los lomos de jurel macerados.
- 3.- Montamos los lomos de jurel macerados sobre los demás dando la forma que más nos guste.
- 4.- Añadimos el crujiente de alga ramallo, decorando y dando volumen.
- 5.- Una vez tenemos todo colocado ponemos unas gotitas de aceite, sal en escamas y una pizca de humo en polvo.
- 6.- Colocamos 1 o 2 puntos de espuma de piñones en el plato, bien puede ser por encima o decorando el plato.

### RESTAURANTE LA ENCINA



##### Ingredientes:

- 125 g Tomate Raf
- 80 g Sardinas grandes de Almería
- 50 g Queso fresco El Pericho (Almería)
- 0,1 cl Aceite de oliva virgen extra Oleo Almanzora
- Sal de Cabo de Gata
- 1 Ramita de perejil

##### INGREDIENTES MARINADO

- 1 Vaso de vino blanco
- 1 Vaso de vinagre blanco
- Sal



**FRANCISCA  
PÉREZ MUÑOZ**



#### “Carpaccio de tomate Raf con sardinas marinadas y queso fresco El Pericho”

##### Elaboración:

##### MARINADO

- Se limpian las sardinas totalmente dejando los lomos solamente, se congelan mínimo durante 24 horas y a continuación se procede a marinar, cubriéndolas con el preparado que se describe anteriormente durante 12,00 horas.
- Una vez marinadas se lavan y se pueden guardar en aceite de oliva.

##### MONTAJE

- Primero se corta el tomate lo más fino posible en rodajas y se extiende en el plato, a continuación se parten los lomos de las sardinas en dos y se colocan simétricamente encima del tomate, se hacen cuatro esferas de queso y se colocan entre los lomos de sardina, se le añade la sal y el aceite y el perejil y listo para servir.

**...para tener en cuenta. RECETAS de las Jornadas de Cocina Saludable****RESTAURANTE ALEJANDRO****Ingredientes:**

- 2 Kg de salmonete de roca.
- 100 g de almendra sin piel.
- 50 g piñones.
- 75 ml vinagre jerez.
- 4 g de ajo.
- 400 ml de agua mineral.
- 50 g de pan tostado.
- 20 ml aceite de girasol.
- 150 ml aceite de oliva virgen extra.
- Sal.
- Pimienta.
- 600 g tomate Raf maduro.
- 4 g hierbas provenzal.
- Sal gorda.
- 20 ml aceite de oliva virgen extra.

**JUAN SÁNCHEZ****“Salmonete de roca sin trabajo, tomate Raf 24 h y ajoblanco”****Elaboración:****TOMATE RAF 24 H**

- Escaldar los tomates y pelarlos.
- Añadir las hierbas de Provenza, aceite y sal.
- Hornear 80° C durante 24 h.

**AJOBLANCO**

- Triturar en Thermomix la almendra sin piel, el pan tostado, los piñones, el ajo blanqueado, el vinagre y el agua (3 minutos, velocidad 10).
- Colocar la mezcla y emulsionarlo con el aceite de girasol y de aceite de oliva virgen extra a hilo en Thermomix y reservar.

**SALMONETE DE ROCA**

- Deslomar los salmonetes, a continuación desespinarlos.
- Hacer a la plancha hasta que la piel quede crujiente.

**MONTAJE DEL PLATO**

- En plato hondo, ponemos la mitad del tomate Raf, encima del salmonete de roca.
- Acompañamos en el lado con el ajoblanco.

**OBSERVACIONES Y VARIACIONES**

- Este plato contiene variaciones para las personas alérgicas a frutos secos, gluten, piñones y pescado.

**RESTAURANTE ALJAIMA****Ingredientes:**

- 4 berenjenas.
- 2 tomates medianos rojos.
- 1 diente de ajo.
- Aceite de oliva.
- Perejil.
- Cilantro.
- Sal.
- Comino.
- Pimentón.
- 3/4 de limón conservado en sal.

**MOSTAFA JAZOULI BENHLIMA****“Babaghanouj” (Caviar de Berenjenas)****Elaboración:**

- Pinchar las berenjenas y meterlas en un horno a 160 grados hasta que se pongan blanditas.
- Se les quita la piel y se corta en dados gordos.
- En una olla a fuego lento, se echa medio vaso de aceite de oliva, tomates pelados y troceados en dados pequeños, ajos rayados, perejil y cilantro cortados muy finos... sin dejar de mover el conjunto hasta que se ablande el tomate, luego se echa la sal, una cucharadita pequeña de comino, otra de pimentón y se les añade las berenjenas y se procede a plastar el conjunto sin dejar de mover de forma lenta y constante. Cuando el conjunto esté homogéneo se le añade el limón en trocitos muy finos.



## RECETAS de las Jornadas de Cocina Saludable ...para tener en cuenta.

### CAMPANA BAR D'BASI ASADOR



**BERNABÉ  
RODRÍGUEZ  
FERNÁNDEZ**

#### Ingredientes:

- 8 yemas de huevo.
- 60 g de carne de erizo.
- 20 g de cebolla caramelizada.
- Alga nori.
- 0,08 g de sal.
- Caviar Aove.
- 0,020 g de caviar de tomate.

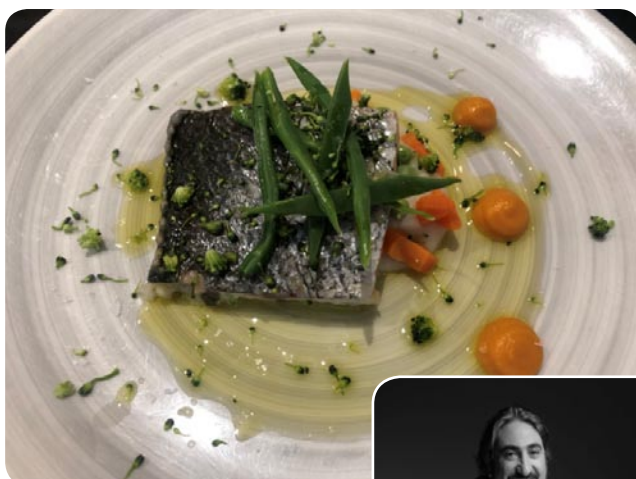
**“Tomate de yemas de erizo a la baja temperatura con perlas de la huerta almeriense y caviar de aove de arbequina”**



#### Elaboración:

- Mezclar las yemas de huevo junto con el erizo y la cebolla.
- Hacer bolitas con papel film y el relleno.
- En un cazo cocer agua e introducir las bolitas durante 5 minutos, enfriar y emplatar.

### TONY GARCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO



**TONY  
GARCÍA**

#### Ingredientes para 4 personas:

- 800 g de corvina.
- 500 g de Parmentier de coliflor.
- Habichuelas 200 g.
- Zanahoria 400 g.
- 5 g de brotes de brócoli.
- Aceite de oliva.
- Sal.

**“Nuestra huerta de Almería con corvina a la brasa con flor de brócoli”**



#### Elaboración:

- 1.- Primero limpiar el pescado de escamas y espinas y cortarlo en trozos de 200 g por persona.
- 2.- Para la Parmentier de coliflor es cocer las patatas con un poco de agua y coliflor, una vez cocida triturarla, sazonarla con un poco de sal y emulsionarla con un poco de aceite de oliva, el resultado será un puré cremoso.
- 3.- Cortar las zanahorias en dados pequeños, cocinarlas en agua y hirviendo por un minuto, retirarlas y enfriarlas en agua con hielo para cortar la cocción.
- 4.- Las habichuelas cortarlas en juliana y cocerlas en agua ya hirviendo por medio minuto, retirarlas y enfriar en agua con hielo para cortar la cocción.
- 5.- Para montar el plato llevar la corvina al horno por alrededor de unos 10 minutos a 180 grados, en un plato echar un poco de Parmentier de coliflor, un poco de la habichuela y la zanahoria cocida, por encima de la corvina, decorar con un poco de brotes de brócoli, hojas de salicornia, sal maldon y aceite de oliva.



...para tener en cuenta. **RECETAS de las Jornadas de Cocina Saludable**

## RESTAURANTE LA TAHONA PLAZA VIEJA



**MARIANO  
RAMIREZ**

### Ingredientes:

#### PARA EL PISTO

- 1 Pimiento rojo.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento amarillo.
- 4 Tomates pera pelados y sin pepitas.
- 1 Cebolla mediana.
- 1 Ramita de tomillo
- 1 Ramita de albahaca
- Pimienta negra.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal

#### VERDURAS

#### PARA LAMINAR

- 1 Calabacín.
- 1 Berenjena.
- 2 Tomates pera.

#### PARA LA VINAGRETA

- Aceite de oliva virgen extra.
- 1 Cucharadita de vinagre balsámico.
- Pimienta negra
- Sal

## “Pisto de Almería”

### Elaboración:

Lavamos y limpiamos los pimientos. Los envolvemos en papel de aluminio y los colocamos en una bandeja de horno. Tenemos el horno precalentado a 222° C, introducimos los pimientos y horneamos durante 30 minutos, el tiempo suficiente para que se puedan pelar. Pelamos la cebolla mediana y la cortamos en brunoise, y pelamos un ajo que le quitamos el germe. Echamos un chorro de aceite de oliva en la sartén e introducimos la cebolla y el ajo, añadimos un poco de sal. Pelamos y despepitamos los tres o cuatro tomates y los cortamos en brunoise. Añadimos a la sartén una ramita de tomillo, una ramita de albahaca e incorporamos el tomate picado. Removemos bien.

Pelamos los pimientos cuando se enfrían y los pelamos en dados pequeños. Sacamos las hierbas de la sartén e incorporamos los pimientos para que se terminen de hacer. Salpimentamos. Hasta aquí el pisto clásico.

Ahora vamos a rebanar un calabacín, una berenjena y un par de tomates pera con el mismo grosor.

Una vez que esté el pisto terminado lo pasamos a una sartén o bandeja al horno, ponemos una rebanada de cada sobre el pisto formando una espiral hasta llegar al centro de la sartén o del recipiente que utilices.

Preparamos una vinagreta con el tomillo, un chorrito de vinagre de módena, aceite de oliva virgen extra y unas escamas de sal malón. Removemos con una varilla y repartimos por toda la superficie de nuestro pisto. Tapamos con papel de aluminio y llevamos el horno precalentado a 150° C, durante dos horas. Pasado este tiempo quitamos el papel de aluminio y seguimos horneando durante 30 minutos a 180° C con calor arriba.

Servimos y a comer.

## RESTAURANTE BUILDING



**PACO AGUILAR MORALES**

### Ingredientes para 4 personas:

- 1 pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- ½ cebolla
- 100 g judías verdes
- 100 g zanahorias
- 300 g tomate rojo
- 50 g guisantes frescos
- 50 g habas frescas
- 50 g calabaza
- 50 g champiñón
- 50 g setas
- 50 g de calabacín
- 50 g berenjena
- 4 alcachofas
- Manojos de espárragos trigueros
- Media brócoli
- Media coliflor
- Aceite
- Pimienta y sal
- Unas hebras de azafrán
- Unas tiras de pimientos asados

## “Hortalizas de temporada en meloso de arroz redondo”

### Elaboración:

- Se prepara una paellera donde añadiremos 4 cucharadas soperas de aceite de oliva. Incorporamos el pimiento verde, el pimiento rojo, las judías verdes y la zanahoria, cortada a tiras, se sofríe hasta que se vaya pochando un poco.
- En una olla pondremos agua a hervir. Se pelan las alcachofas hasta dejarlas en el corazón, reservamos las hojas sobrantes y el tronco para incorporarlas al agua de cocción. También coceremos en esa agua la coliflor y la brócoli, cuando estén al dente sacamos y reservamos. Guardamos esta agua de haber cocido las verduras para caldo para el arroz.
- Incorporamos al sofrito los espárragos, la calabaza, el calabacín y la berenjena. Rehogamos y a continuación incorporamos las habas, guisantes, las alcachofas y el tomate triturado. Sofreimos un poco y le añadimos las setas y los champiñones, incorporamos todas las verduras al sofrito por su orden de dureza al cocer.
- Una vez que el sofrito vaya tomando color y pochando incorporamos 4 medidas de arroz que lo rehogaremos junto al sofrito para que coja gusto, añadiremos ahora también unas hebras de azafrán.
- Se va añadiendo el agua de haber cocido las verduras anteriores, la pondremos poco a poco, conforme la vaya necesitando, removiendo de vez en cuando.
- Una vez que el arroz este para reposar pondremos por encima brócoli y coliflor y los pimientos asados para decorar.



## RECETAS de las Jornadas de Cocina Saludable ...para tener en cuenta.

### RESTAURANTE NEPTUNO MOJÁCAR



“Dorada al espeto con buque de verdura al citron con patatas al pimentón”



#### Ingredientes:

- Dorada 1 pieza de 250 g
- Patatas para asar 50 g
- Esparagos 10 g
- Berenjenas 10 g
- Calabacin 10 g
- Puerro 10 g
- Tomate cherry
- Aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta
- Pimenton de Vega
- Citron



**CARMEN  
CHIVU**

#### Elaboración:

- Limpiamos y vieramos la dorada y la preparamos con sal y aceite al espeto.
- Limpiamos las verduras y las cortamos en juliana .Las salteamos con citron ,aceite ,sal y pimienta.
- Asamos las patatas y las pelamos.

#### Presentación

- Lo presentamos en el plato deseado formando un buque de las verduras , las patatas en rodajas espolvoreadas de pimentón terminamos con un limón y el cherry.

### RESTAURANTE CLUB DE MAR



“Lomo de cherna al horno con almejas y gambas”



#### Ingredientes para 4 personas:

#### Guarniciones:

- Patatas hervidas 250 g

#### Ingredientes del plato:

- Lomos de cherna 1,300 g
- Gambas 200 g
- Almejas 200 g
- Ajos 4 dientes.
- Aceite oliva 100 ml
- Caldo de pescado 200 ml



**JOSÉ VICENTE  
PÉREZ SÁNCHEZ**

#### Tiempo de elaboración:

- 20 Minutos al horno 180°

#### Presentación del plato

- Colocar las patatas en el fondo, el pescado encima con las almejas y las gambas alrededor y salsear



...para tener en cuenta. **RECETAS de las Jornadas de Cocina Saludable**

## CATAMARÁN



**“Atún y vieiras con velo ibérico, bimi y pimientos palermo”**



### Ingredientes:

- Atún (75 g),
- Vieiras (120 g),
- Tocino Ibérico (3 lonchas muy finas),
- Bimi (1 unidad),
- Pimientos Palermo (25 g),
- Salsa de Chili Dulce
- Parmentier
- Habitas Baby (20 g)



**ANTONIO ALONSO**

### Elaboración:

- Corta el tocino en laminas muy finas y reservar a temperatura ambiente para utilizar después.
- Para la parmentier, cocemos las patatas y las trituramos con aceite de oliva y la pasamos para que quede fina y sin grumos.
- Asamos los pimientos Palermo y cocemos el BIMÍ
- Cortamos los taquitos de atún y los hacemos en la placha, añadimos en la placha las vieiras. Ambos productos se dejan poco hechos
- Le añadimos el tocino y dejamos que se funda encima.



## JORNADAS SALUDABLES DE LA HUERTA DE ALMERÍA

TOMATE, HORTALIZAS FRESCAS Y ACEITE DE OLIVA

Del 7 al 17 de Febrero de 2019

PATROCINAN:





**DISTINTOS  
DESDE SIEMPRE**

# **CRECER CONTIGO**

**SI ALGO NOS HACE DISTINTOS COMO ENTIDAD FINANCIERA COOPERATIVA  
ES QUERER CRECER CONTIGO. CRECER JUNTOS.**

**Y PUEDE QUE ESTE SEA EL MOMENTO DE HACER ALGO DISTINTO.**

 **cajamar**