

ANFITRION

Revista de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería - diciembre 2008

almería - nº 2



FELIZ NAVIDAD Y UN PRÓSPERO 2009

EL VINO
ALPUJARRA ALMERIENSE
EL CELÍACO EN EL HOTEL



asisa **salud**
Para ti y los tuyos

asisa **plus**
Porque quieres más para tu salud

asisa **autónomos**
Por tu tranquilidad

asisa **hospitalización**
Más que atención sanitaria

asisa **accidentes**
Por los que más quieres

asisa **previsión**
Por la que pueda pasar

asisa **dental**
Para que tu boca hable de salud

Y ahora también:

asisa *vida*

■ | Disfruta de la diferencia en el cuidado de la salud

Cierto que ASISA, desde siempre, ha dado un valor máximo al conocimiento y a la tecnología, lo que le ha situado en una posición de vanguardia.

Pero ASISA ha alcanzado el liderazgo por su forma de entender la asistencia sanitaria, en cuanto a calidad, trato y sensibilidad para anteponer la atención al paciente a cualquier otro interés.

Un estilo cercano que también tiene en cuenta tus sentimientos y tu bienestar. Ésta es la diferencia que puedes apreciar y valorar como asegurado de ASISA.

asisa 
Somos médicos



Sobre lo que perjudica al turismo

En muchas ocasiones hemos comentado desde Ashal el mucho daño que las malas infraestructuras aéreas, viarias y ferroviarias ocasiona a un sector

como el Turismo y la importancia de estas infraestructuras para el despegue de turismos específicos como el de negocios, convenciones, fin de semana, etc.

Pero no solo las infraestructuras, o mejor dicho, la falta de infraestructuras, perjudican al sector turístico. Existen muchos otros factores, otras muchas pequeñas faltas, que pueden afectar de forma muy negativa a la "imagen turística" de un municipio, hasta el extremo de conseguir la deserción de sus visitantes potenciales o actuales. Y a esos otros factores, a estas otras muchas pequeñas faltas "turísticas", que no requieren millones de euros para su solución sino más bien la voluntad de hacer las cosas teniendo como punto de referencia al Turismo, nos vamos a referir en este artículo, sin pretender hacer una relación exhaustiva pero sí resaltando la importancia que cada una de ellas tiene de forma individual y la trascendencia que tienen en su conjunto.

Sin más preámbulos, se nos ocurren las diez siguientes:

- El no disponer de Oficinas de Turismo o proceder a su cierre durante los días festivos y fines de semana.
- El no sacar el máximo rendimiento a los pequeños y/o pocos atractivos turísticos de un municipio o proceder a su cierre en horas y/o días propensos para ser visitados por turistas.
- El no limpiar regularmente o el proceder al baldeo de calles y a la limpieza general del centro ciudad a las 21,00 horas animando a los transeúntes a abandonar lo antes posible el lugar.

- El no disponer de web o disponer de páginas web farragosas, con información desactualizada o sin información alguna acerca de atractivos turísticos existentes, sus horarios de visita y similares.
- El no disponer de una ordenanza municipal de terrazas en vía pública o mantener durante tres o más años una normativa desactualizada que no permite hacer de éstas un atractivo turístico.
- La tardanza en la concesión de licencias de apertura, licencias de obras u otro tipo de autorizaciones o permisos, bien sean para actividades estables o para el ejercicio de servicios de temporada.
- El hacer oídos sordos a las sugerencias "gratuitas" manifestadas por los profesionales del sector cayendo en el "Todo para el pueblo pero sin el pueblo".
- Permitir la competencia de pseudo empresas piratas que prestan sus servicios en detrimento de las empresas legalmente constituidas y de las arcas generales.
- El imponer tributos muy por encima de la media de los municipios colindantes de similar categoría promoviendo la huida de empresas y/o particulares.
- No promover actuaciones que contribuyan a la recuperación comercial y poblacional de zonas deprimidas dentro de un mismo municipio.

Es importante que en estos tiempos que corren, en los que las grandes cifras y las grandes operaciones van a tener que dejar paso a otras no tan grandes, nuestros responsables políticos se planteen sus actuaciones siguiendo prioridades evidentes, consensuadas por el conjunto de la sociedad, sin olvidar esas otras más pequeñas actuaciones que –como las que hemos citado– pueden contribuir en gran manera a que el sector turístico mejore sus resultados.

Antonio Martínez Martínez
Presidente de ASHAL

SUMARIO

DÍA A DÍA

04 POR Y PARA
Convenios y Colaboraciones de ASHAL con otras Entidades

08 MANO A MANO
EL VINO Parte 1: Del varietal a la denominación de origen

10 FORMACIÓN

11 CALENDARIO
CALENDARIO LABORAL 2009
Turismo de cruceros

A LA CARTA

14 DICHO Y HECHO
El celiaco en el Hotel

16 NOTICIAS

22 COORDENADAS
Alpujarra Almeriense

24 CULTURA VIVA
Navidades, Popurrí tradicional

TABLÓN DE ANUNCIOS

28 AGENDA DE EVENTOS

29 TABLÓN DE ANUNCIOS

30 CANAL ASHAL

ANFITRION ES UNA PUBLICACIÓN EXCLUSIVA DE ASHAL (Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería).

Director: Mariano Carmona Croce. **Consejo Editorial:** Isabel Juan Rodríguez. **Realización:** **gamboreta** Avda. de Pablo Iglesias, 23 - 2º. 04003 Almería. Tel.: 950 953 220 Fax: 950 953 221. **Redacción:** Isabel Juan Rodríguez **Diseño:** Diego Gabrielli, Mariano Carmona Croce. **Publicidad:** Diego Gabrielli. Tel.: 950 953 220. **E-mail:** info@revista-anfitrion.com. **Ilustración:** Fernando Carmona Croce, Mariano Carmona Croce. **Imprenta:** Gráficas Piquer. **Depósito Legal:** AL-967-2008. **Periodicidad:** Trimestral.

ASHAL no se hace responsable de las opiniones reflejadas en los artículos firmados. Autorizada la reproducción citando procedencia. Anfitrion es una revista abierta a su participación. Si quiere ofrecernos su opinión, sugerir temas que sean de su interés, informarnos de las promociones, jornadas, degustaciones, acciones y similares que va a llevar a cabo en su establecimiento puede contactar con nosotros en: ashal@ashal.es

JUNTA DIRECTIVA DE ASHAL. Presidente: Antonio Martínez Martínez. **Vicepresidente Sector Restauración y Primero:** Juan Jose Bautista Sevilla. **Vicepresidente Sector Cafés Bares:** Juan José Algarra López. **Vicepresidente Sector Hospedaje:** Pedro Bautista Sevilla. **Secretario:** Francisco Sierra Sánchez. **Tesorero:** Jose Requena López. **Vocales:** Lázaro López Montoya, Armando Zamora Pérez, Mariano Lopez Arroyo. **Gerente:** Isabel Juan Rodríguez.

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.

CONVENIOS Y COLABORACIONES CON OTRAS ENTIDADES

Integración socio-laboral para inmigrantes

Taller de integración socio-laboral para inmigrantes de la FEHR en colaboración con ASHAL.

Durante los días 25 y 26 de noviembre, se ha desarrollado el Taller de Integración socio-laboral de inmigrantes organizado por la Federación Española de Hostelería, FEHR, en colaboración con ASHAL. El Taller se ha celebrado en la sede almeriense

de CODENAF – Asociación para la Cooperación y Desarrollo con el Norte de África. Con la formación para la integración socio-laboral de los trabajadores inmigrantes se pretende la correcta inserción en la empresa y en el entorno socio laboral de este colectivo de trabajadores que solo en el sector de la hostelería ocupa a más de 400.000 trabajadores. El objetivo es orientarles y asesorarles sobre cuestiones básicas como la vivienda, el transporte, la sanidad, así como sobre relaciones de trabajo, contratos de trabajo y derechos y obligaciones de los trabajadores en España.

Programa de cata de vinos en restaurantes asociados

A lo largo del mes de noviembre ha tenido lugar el programa de Catas en Restaurantes asociados promovido entre la Asociación de Bodegas de Asempal y Ashal, en el que han participado los siguientes establecimientos asociados: Restaurante Martín Fierro, Restaurante Casa Adriana (Garrucha), Hotel Restaurante Catedral, Hotel Restaurante Almirez (Laujar), Restaurante Torreluz Mediterráneo, Hotel Restaurante Don Manuel (El Ejido), Restaurante La Encina y Restaurante Martín Fierro (Aguadulce).

Las Bodegas que han participado han sido: Cortijo de La Vieja, Fuente Victoria, Viñalmanzora, Cortijo El Cura, Alboloduy, Antonio Jiménez, Valle de Laujar y Bolabana. Nuestro



Catacelebrada en el Restaurante Martín Fierro (Almería).

El presidente de Ashal, en la presentación del Programa de Catas en Restaurantes

agradecimiento a los restaurantes y bodegas participantes por su interés en difundir las bondades de los productos de nuestra tierra, y concretamente, por nuestros Vinos Viñas del Sol.

Labortur

Portal de reclutamiento y orientación laboral para el sector del turismo.

Promovido por Almería Convention Bureau, la Asociación de Agencias de Viaje -ASAVAL-, la Asociación Almería Estación Náutica y ASHAL, contando con la cofinanciación de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía, se ha puesto en funcionamiento el portal www.labortur.com, con el objetivo de contribuir a la mejora de los procesos de selección de trabajadores del sector de la hostelería por parte de las empresas. El sistema cuenta con un dispositivo de filtrado de los currículos de los candidatos que permite un ajuste entre los puestos de trabajo ofertados y las competencias de los citados candidatos. Animamos a todas nuestras empresas asociadas, así como a los trabajadores del sector de la hostelería a utilizar esta herramienta a la hora de difundir sus ofertas y demandas de empleo. www.labortur.com

De derecha a izquierda: el presidente de Ashal, D. Antonio Martínez, Presidente de Almería Convention Bureau, Delegado del Gobierno, Delegada de Turismo, Comercio y Deportes y el creador del portal, durante el acto de presentación del mismo.



MENÚ PARA CELÍACOS Dentro del marco de colaboración entre La Asociación de Personas Celíacas de la Provincia De Almería (ASPECEAL) y ASHAL

PRIMER PLATO:

- Ensalada mixta: lechuga, pepino, tomate, zanahoria, pimiento, maíz, huevo duro y atún. (Aliñada con sal, aceite de oliva, vinagre).
- Verduras rehogadas: tipo setas, champiñones, espárragos con aceite, ajos, pimienta, sal.
- Paella de marisco: con los ingredientes típicos de una paella, pero utilizando un colorante alimentario de maíz (sin gluten).

SEGUNDO PLATO:

- Calamar al aceite con guarnición de patatas fritas: calamar, aceite, pimienta, ajo, sal, perejil, patatas fritas (en aceite limpio donde no se hayan elaborado rebozados con harina de trigo, ni derivados o bien en una sartén con aceite limpio).
- Solomillo al ajo con guarnición de patatas fritas: solomillo de cerdo, ajo, aceite, sal, pimienta, tomillo, pimientos de piquito y patatas fritas (idem en el proceso de elaboración con la anterior citada).
- Papillote de Pescado: En un trozo de papel de aluminio poner pescado, condimentarlo y agregarle un poco de verduras, patatas. Envolverlo bien y hornearlo aproximadamente unos 15 minutos (hasta que el papel de aluminio esté hinchado).

POSTRE:

- Barca de piña o cualquier otra fruta.
- Yogur natural, sabores, o cualquier postre lácteo exento de gluten.
- Copa de Helado (sin barquillo): nata, turrón, etc con nata montada exento de gluten.

Elaborado por M^o Belen Caparrós Rodríguez
Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.



Programa Mujer, diversidad e igualdad de oportunidades

Se trata de un programa cofinanciado por el Fondo Social Europeo, estando gestionado por la Fundación Andaluza para la Atención e Incorporación Social, FADAIS.

La Fundación FADAIS, Fundación Pública de la Junta de Andalucía, trabaja en todo el territorio andaluz para promover y facilitar el acceso y la incorporación al mercado de trabajo a las mujeres con discapacidad, poniendo a disposición de las empresas un equipo de profesionales con amplia formación y experiencia en estudios de necesidades, teniendo Coste Cero para las Empresas, e incluyendo:

- Asesoramiento sobre beneficios a la Contratación de Personas con Discapacidad. La LEY 43/2006, de 29 de diciembre, para la mejora del crecimiento y del empleo, establece unas mejoras sustanciales; un ahorro mínimo de 9.000 € durante el primer año de contratación y un mínimo de 4.500 € anuales, durante el resto de la vigencia del contrato.

- Información exhaustiva sobre la Red de Entidades, de su zona, que ejecutan Programas de Integración Laboral de Personas con Discapacidad, ajustados a sus necesidades. Programas, que realizan los siguientes servicios:

- Análisis exhaustivo de puestos de trabajo.
- Búsqueda y selección de candidatos/as, ofreciendo a su Empresa una respuesta individualizada con perfiles que se adapten a los puestos y necesidades.
- Presentación de candidatos/as
- Seguimiento y establecimiento de una garantía indefinida de los servicios"

Desde estas líneas deseamos contribuir a transmitir la necesidad de la incorporación al mundo laboral de la mujer con discapacidad.

Más información:

*Programa Mujer, Diversidad e Igualdad de Oportunidades
Fundación para la Atención e Incorporación Social
Tel: 950 017 254*

Plan Renove

Inversión millonaria para renovar las infraestructuras turísticas.

El llamado Plan Renove del turismo, que el Gobierno va a desarrollar entre los años 2009 y 2010, contempla una inversión de 500 millones de euros para obras de rehabilitación y mejora de las infraestructuras turísticas. Lo anunciaba el ministro de Industria, Turismo y Comercio durante su intervención en el Foro Sociedad en Red, que organiza Europa Press, Miguel Sebastián explicó que las PYMES hoteleras serán las grandes beneficiadas de estas ayudas, que pretenden mejorar la imagen de las instalaciones turísticas de nuestro país bajo criterios de sostenibilidad, eficiencia energética, calidad y responsabilidad.

Junto con esas obras de mejora en las infraestructuras turísticas, el Plan Renove prevé impulsar el uso de las nuevas tecnologías entre las pequeñas y medianas empresas. Para lograrlo, el Gobierno ampliará hasta el año 2012 el programa de préstamos TIC, instrumentado a través del Instituto de Crédito Oficial, ICO. En el marco de este programa, que ofrece un tope de financiación de 200.000 euros, ya se han invertido 800 millones de euros hasta el año 2008. Por otra parte, dentro del programa Indo empresa, se aportarán hasta el año 2013 un total de 700 millones de euros para proyectos innovadores, en colaboración con las Comunidades Autónomas y las instituciones europeas.

El secretario de Estado de Turismo presenta a la FEHR el Plan Renove de Turismo.

La Federación de Hostelería pide a Joan Mesquida una mayor promoción del turismo gastronómico.

El Plan Renove de infraestructuras turísticas centró la reunión que el Secretario de Estado de Turismo, Joan

Mesquida, mantuvo a finales del mes de agosto con distintas organizaciones del sector turístico, entre ellas la Federación Española de Hostelería. El presidente de la FEHR, José María Rubio, recibió de primera mano toda la información sobre ese programa, que se empezará a aplicar el próximo año y que contará con una importante dotación económica por parte del Instituto de Crédito Oficial, ICO.

FEHR pidió al Secretario de Estrado que se fomente el turismo gastronómico, sobre todo del interior, y solicitó que se aumente el presupuesto de las campañas de promoción de España en el exterior, haciendo hincapié sobre todo en la captación de nuevos mercados.

Plan Renove: los hosteleros podrán tener préstamos al 1,5 %

El gobierno ha aprobado el viernes 21 de noviembre el Plan Renove Turismo con un presupuesto de 400 millones de euros para 2009, que se articulará a través de una nueva línea ICO, con el que se pretende impulsar la rehabilitación de los establecimientos turísticos. Se financiarán todas aquellas inversiones para mejorar la calidad y sostenibilidad de los establecimientos, en especial para el ahorro energético y la conservación y mejora del medio ambiente, así como inversiones que ayuden a la mejora de la accesibilidad y la implantación de nuevas tecnologías.

Los beneficiarios podrán ser empresas de restauración, de oferta turística complementaria o agencias de viajes así como establecimientos hoteleros, apartamentos y campamentos turísticos y alojamientos rurales.

El importe máximo a financiar será del 90% de la inversión neta y el límite máximo acumulado por beneficiario puede llegar al millón de euros.

Información del Ministerio de Turismo

Jurisprudencia

El Tribunal Supremo absuelve al Ayuntamiento de Puertollano (Ciudad Real) en el juicio por la intoxicación grave de dos niños en un ambigú de concesión municipal.

Los ayuntamientos no son responsables de lo que ocurra en un establecimiento de su concesión.

El supremo absuelve a un ayuntamiento en el juicio por la intoxicación de dos niños en un chiringuito de concesión municipal.

El ayuntamiento que realiza una concesión para la explotación de un establecimiento hostelero no tiene por qué ser responsable civil subsidiario de lo que en él suceda. Es lo que se desprende de una sentencia dictada por la Sala Primera de lo Civil del Tribunal Supremo en el año 2002, y con la que se puso fin a un procedimiento judicial iniciado siete años antes. Los hechos juzgados ocurrieron en la localidad de Puertollano, en Ciudad Real, en 1991. Un niño y una niña de seis años que se encontraban con sus padres en la terraza de un chiringuito acudieron a la barra a pedir un vaso de agua, y el camarero les sirvió lo que en realidad era detergente para lavavajillas. Los dos pequeños, sobre todo el niño, sufrieron graves lesiones, así como el padre de la menor, que probó el contenido del vaso alertado por los niños, que habían sentido una sensación de quemazón al beber.

Los padres denunciaron los hechos en 1995, y durante el procedimiento penal se supo que los responsables del chiringuito, dos hermanos, almacenaban el detergente para lavavajillas en garrafas de 25 litros depositadas en un hotel próximo, propiedad de sus padres, y lo llevaban a su chiringuito valiéndose de botellas de agua de medio litro. En el primer juicio, el Ministerio Fiscal pidió la condena de los dos camareros del chiringuito y de los dos hermanos que lo regentaban. Por su parte, los padres de los menores exigieron una investigación más profunda sobre la titularidad del hotel del que dependía el chiringuito y sobre la posible existencia de un seguro de responsabilidad civil que cubriera lo ocurrido. En ese primer juicio, en el juzgado de lo penal de Puertollano, los cuatro acusados por el Ministerio Fiscal fueron condenados como autores de un delito de imprudencia temeraria con resultado de lesiones, si bien durante el proceso se acordó que el caso del niño, el que sufrió lesiones más graves, se vería en otro proceso. Así se hizo meses después, y los padres ampliaron la demanda a los dueños del hotel donde se almacenaba el detergente y padres de los responsables del chiringuito, y al Ayuntamiento de Puertollano, en cuanto había concedido la licencia para la explotación del chiringuito.

En primera instancia, los responsables del chiringuito y los dueños del hotel fueron condenados a indemnizar al niño con 40 millones de pesetas. Por el contrario, el Ayuntamiento fue absuelto, al entender que no había relación entre él y quienes explotaban el chiringuito y que la posible insolvencia de aquellos no podía determinar la responsabilidad del Ayuntamiento por no haber exigido el seguro de responsabilidad civil a los adjudicatarios. Sin embargo, los padres del menor recurrieron esta sentencia, y el tribunal de segunda instancia la revocó, argumentando que el Ayuntamiento debería ser condenado

como responsable subsidiario porque, debido al régimen de concesión administrativa del chiringuito, no era ajeno a los beneficios ni a los riesgos del negocio.

Esta nueva sentencia no satisfizo ni a los padres del niño que resultó intoxicado con detergente ni al Ayuntamiento de Puertollano, que interpusieron sendos recursos ante el Tribunal Supremo. El caso quedó resuelto a finales del 2002, con sentencia favorable al Ayuntamiento, el que fue absuelto y toda la responsabilidad por lo ocurrido recayó en los camareros, los responsables del chiringuito, y los dueños del hotel donde se almacenaba el detergente.

Decreto 109/2005, de 26 de abril, por el que se regulan los requisitos de los CONTRATOS DE SEGURO OBLIGATORIO DE RESPONSABILIDAD CIVIL en materia de ESPECTÁCULOS PÚBLICOS Y ACTIVIDADES RECREATIVAS.

Destacar del Decreto los siguientes aspectos:

- 1º** La obligación de suscribir el contrato de seguro es independiente de que la actividad se celebre o desarrolle con carácter permanente, de temporada, ocasional o extraordinario, en establecimientos fijos o eventuales, independientes o agrupados con otros de la misma o distinta actividad económica, en zonas abiertas, o en vías y espacios públicos y privados abiertos.
- 2º** Los establecimientos de alojamiento turístico que celebren actividades del Nomenclátor y Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos en sus instalaciones, para el público en general, se regirán por la presente norma (si tienen restaurante, etc.).
- 3º** A partir de la entrada en vigor de este Decreto, las empresas que ya tuvieran contratado el seguro obligatorio, dispondrán de un año para adaptarlo o contratar uno nuevo, sin que -en ningún caso- puedan quedar sin la cobertura de un SRC.
- 4º** Los contratos de seguro de responsabilidad civil deberán cubrir los daños materiales y personales ocasionados a las personas asistentes al establecimiento.
- 5º** Cuantías para el caso de daños personales con resultado de muerte o invalidez:

	Rest., caf., bares y bares quiosco	Ferías, pubs, disco, salones
a) Aforo autorizado hasta 50 personas	225.000	301.000
b) Aforo autorizado de 51 hasta 100 personas	375.000	451.000
c) Aforo autorizado de 101 hasta 300 personas	526.000	601.000
d) Aforo autorizado de 301 hasta 700 personas	901.00	901.000
e) Aforo autorizado más de 700 personas	1.201.000	1.201.000
f) En espacios abiertos de aforo indeterminado	151.000 euros	
g) En todo caso el límite máximo por víctima se fija en	151.000 euros	

6º Los Catering deberán tener también suscrito Seguro de Responsabilidad Civil.

7º Las sumas aseguradas para responder por el resto de daños personales y por daños materiales serán libremente pactadas por las partes contratantes.

Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable.



ALHAMBRA RESERVA 1925
A veces, la vida es perfecta.



Alhambra[®]
CERVEZAS

EL RESPETO POR LA CERVEZA

VINO



Parte 1:

Del varietal a la denominación de origen

El Vino

Es el licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas o mosto exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación que se produce por la acción de levaduras que transforman los azúcares del fruto en alcohol etílico y anhídrido carbónico.

La vid, parra, viña o videira (*Vitis vinifera*), es una planta leñosa trepadora, compuesta por unas raíces muy fuertes y profundas, su tronco retorcido y tortuoso, presenta una corteza gruesa y áspera que se desprende en tiras longitudinales. Las ramas jóvenes, denominadas sarmientos¹, son flexibles y muy engrosadas en los nudos.

Su fruto, la uva, es comestible y materia prima para la fabricación de vino y otras bebidas alcohólicas. Estas plantas se caracterizan por su fácil adaptación a casi cualquier tipo de clima y de terreno, facilitando esto, a que se haya extendido por la mayor parte del planeta.

La vendimia es la recolección o cosecha de las uvas de vino. El periodo de vendimia, en general, varía entre febrero y abril (en el hemisferio sur), y julio y octubre (en el hemisferio norte).

El añejado del vino puede darse en las propias bodegas, los vinos finos suelen ser guardados en toneles de roble, la madera de éstos suele conferírles o añadirles a los vinos matices especiales en ella guardados.

Tipología de vinos

La viticultura es el cultivo sistemático de parras para usar sus uvas en la producción de vino. Debe su mayor desarrollo a la propagación del cristianismo, por ser el vino necesario para la celebración de la misa.

La enología es la ciencia, técnica y arte de producir vino. Por lo tanto el enólogo es, tradicionalmente, el asesor técnico responsable de dirigir el proceso de elaboración del vino, dirige en la bodega tanto la elaboración, el almacenaje, análisis, conservación, embotellado y comercialización del vino.

Quien realiza la degustación de un vino, para resaltar las características y calidad de éste, es el sommelier.

Los Vinos clásicos, son los elaborados de acuerdo con la definición primera, sin que intervengan sustancias ni prácticas empleadas para los vinos especiales, ni tener en cuenta su graduación, siempre que sea natural.

A esta tipología podemos dividirla en los siguientes subtipos:

- *Los Vinos tintos*, elaborados mayoritariamente a partir de uvas tintas, como el color está en el hollejo, normalmente la fermentación se debe realizar con el mosto y el hollejo, y sólo una vez terminada la fermentación (unos 20 días) se procede al descube o sangrado. El vino tinto se puede envejecer, y en función del tiempo que pase en tonel, bodega y botella, se suele clasificar en los siguientes clases: el vino Joven o Cosechero: entre cero y seis meses en bodega de



Ilustración: mamboreta.com

madera. El Crianza: dos años de vejez, de los cuales al menos seis meses en madera. El Reserva (RSV): tres años de vejez, de los cuales al menos uno en madera. Y por último el Gran Reserva: cinco años, de los cuales al menos dos en madera.

- *Vinos blancos*, se pueden elaborar con uvas blancas o tintas, en este segundo caso separando el mosto del hollejo inmediatamente, para que no le dé color. En general la fermentación se realiza con mosto, separado de hollejos, pepitas, raspones, etcétera, y aunque no es frecuente añejarlo, existen vinos blancos con crianza.

- *Rosados*, son vinos elaborados con uvas tintas en los que se permite una cierta maceración ("maceración de una noche") de la uva antes del prensado del mosto, de esta forma el mosto toma algo de color. Luego se fermenta el mosto filtrado, otro método menos purista es la mezcla adecuada de caldos de vinos tintos con vinos blancos.

- *Claretos*: su nombre proviene de la perversión e imitación de "Claret", el vino pálido tinto de origen Burdeos. Comúnmente se elaboran con uvas tintas y blancas, realizando la fermentación con los hollejos. Su elaboración está justificada cuando se quiere producir vino con suficiente color rosado pero no se dispone de la cantidad necesaria de uvas tintas.

- *Los Vinos de hielo* (eiswin) son vinos blancos producidos originalmente en Alemania y más tarde también en Francia y Canadá; se caracterizan porque las uvas se cosechan en diciembre, con temperaturas muy bajas, entre -7 °C y -13 °C, resultan muy dulces y ácidos.

- *Los varietales*, por contraposición a los vinos "genéricos" o mezclados; un vino varietal es aquel en el cual predomina cierta variedad o cepaje de uva; para catalogar de varietal a un vino se tiene en cuenta el porcentaje de la cepa, se considera que un buen varietal debe tener entre un 80% a un 100% de determinada cepa de uva.

- *Vino de boutique* es el nombre que se da a los vinos de producción casi artesanal aunque dedicados al gran mercado; en la elaboración del vino de boutique o vino boutique se pone el énfasis casi absolutamente en la calidad sobre la cantidad y buscando que el producto tenga una notoria "personalidad".

- *El vino medicinal*, como el adjetivo lo indica se trata de todo vino al cual se le atribuyan propiedades medicinales específicas (además

de las que ya posee el vino típico), entre los más conocidos podemos citar a los vinos quinados ya que han recibido la adición de quina u otra sustancia medicinal autorizada por la legislación.

Además de los clásicos existen otros tipos de vino, como son los Chacolí, espumosos o de aguja, gasificados y también los vermouths. También existen otros derivados de la uva no considerados vinos: mistela, mosto, mosto concentrado, arrope o mostillo, vinagre, orujo, grappa, pisco, singani, agraz.

Cepas

La cepa es el tronco de la vid, del cual brotan los sarmientos y por extensión, toda la planta. Existen muchas variedades de cepas, podemos mencionar las más reconocidas para las tintas, blancas y rosadas.

Cepas tintas: Cabernet Sauvignon, Carménère, Grenache, Mourvèdre, Sumoll, Tinta fina, Cinsault, Tannat, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Sangiovese, Tempranillo, Syrah, Bonarda, Cariñena, entre otras.

Cepas blancas: Torrontés, Ugni Blanc, Pedro Ximénes, Gimenez o Ximenes, Verdejo, Chardonnay, Gewürztraminer, Semillón, Riesling, Viognier, Sauvignon Blanc, Palomino, Airén, Albariño, Macabeo o Viura, Moscatel, entre otras.

Cepas rosadas: Pinot Grigio, Pinot Noir, Pinot Gris, entre otras.

Vinos del mundo

Del Varietal a la Denominación de Origen

Le Cordon Bleu², respeta la denominación utilizada en el Viejo

Mundo (Europa y Asia Menor, cuando se habla de vinos. Países como Alemania, España, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Portugal, Rumanía, entre otros), que lista a los vinos según la región de la que proceden. El razonamiento para usar este sistema dice que el clima y tipo de suelo donde la vid ha crecido, tienen la mayor contribución al carácter de la bebida. Este sistema ha llegado a tener legislaciones a nivel nacional en varios países, donde el término "denominación de origen" (D.O. en España, A.O.C. en Francia, DOCG en Italia, QmP en Alemania, D.O.C. en Portugal) es obligatorio para comercializar los vinos. Bajo el sistema D.O., los tipos de uva empleados en un vino pasan a tener menor importancia.

En el contexto vinícola, Nuevo Mundo significa todo lo que no es Viejo Mundo, es decir, además de América, son incluidos Australia, Nueva Zelanda y África del Sur (países como Argentina, Brasil, Chile, Estados Unidos de América, México, Uruguay, entre otros).

En el Nuevo Mundo se da preferencia a denominar los vinos según el tipo de uva que se ha utilizado.

La diferencia entre los dos tipos de clasificaciones radica en que el Nuevo Mundo, al estar menos restringido por la tradición vinícola Europea, ha preferido comercializar sus vinos como varietales. Un vino varietal es aquel elaborado con un sólo tipo de uva, o es una mezcla donde hay un tipo de uva que predomina sobre los demás (de 75 a 90%, depende del país).

1- Sarmiento: Vástago de la vid, largo, delgado, flexible y nudoso, de donde brotan las hojas, las tizeretas y los racimos.
2- Le Cordon Bleu: Institución reconocida como una de las más importantes en formación culinaria y en gestión hotelera, en turismo y en restauración.
Bibliografía:
• Rodríguez Fischer, C. (coord.). El vino. Le Cordon Bleu International. Ed. Blume, Barcelona, 2002. ISBN 84-89396-89-2
• Wikipedia - Enciclopedia Libre - www.wikipedia.org



BODEGAS CASTAÑO

“la monastrell”

www.bodegascastano.com



Beca de Turismo de la Universidad Antonio de Nebrija para FEHR

Los empleados y familiares de las empresas vinculadas a FEHR y sus asociaciones disponen de una beca del 30% en la matrícula de esta nueva titulación

La Universidad Antonio de Nebrija impartirá durante el curso 2008-2009 el nuevo Grado Superior en Turismo. Debido a la colaboración entre FEHR y la Universidad Antonio de Nebrija, ésta ofrece a los empleados y familiares de las empresas vinculadas a FEHR y sus asociaciones la posibilidad de cursar estos estudios en condiciones muy ventajosas, al conceder un 30% de beca en los costes de matrícula. La titulación tiene una duración de cuatro años, que sólo se imparte en cinco universidades españolas, está adaptada a los requisitos europeos que marca Bolonia.

La universidad Antonio de Nebrija tiene una amplia trayectoria docente en el sector turístico desde la constitución de la CAET (Comisión Asesora Empresarial de Turismo), formada por más de 20 empresas de este sector, y a través de la cual profesores y alumnos han participado en seminarios y conferencias. Además, debido al contacto permanente que la universidad



mantiene con ciertas organizaciones del sector, se ha permitido acercar a los estudiantes las diferentes alternativas profesionales tanto en el marco nacional como internacional.

Las personas interesadas pueden ponerse en contacto con María Durán, mediante el teléfono 913529156 ext.118 o a través de mduran@fehr.es.



Formación específica para el sector Hostelería

- **Acreditación de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo**
- **Idiomas**
- **Informática**
- **Legionela**
- **Prevención de Riesgos Laborales**
- **Etc**

Póngase en contacto con nosotros a través del e-mail:

- almerimatikformacion@a2000.es
- almerimatik.edu@a2000.es

Vea nuestro catálogo de cursos en la página web:

- www.almerimatik.es/formacion



almerimatik
Formación



CALENDARIO LABORAL 2009



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALMERÍA

Los Picos, 5 - 1º - 950 28 01 35 - Fax 950 28 06 88 - e-mail: ashal@ashal.es - 04004 - ALMERÍA

ENERO						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

FEBRERO						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

MARZO						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

MAYO						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JULIO						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOSTO						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SEPTIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

OCTUBRE						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

NOVIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					





Empresa

Razón social

Centro de trabajo

Domicilio

Localidad

Actividad

Convenio aplicable

Horario de trabajo

Desde el día de de 2009, al día de de 2009

Mañana Tarde

Sábados Domingos

Variaciones en verano

Mañana Tarde Sábados

Turnos y vacaciones:

Firma de la empresa
o su representante legal

Firma y D.N.I. del representante
legal de los trabajadores

CALENDARIO DE FIESTAS LABORALES PARA EL AÑO 2009

1 de enero (jueves)	Año Nuevo	2 de noviembre (lunes)	Por traslado de la fiesta de Todos los Santos
6 de enero (martes)	Epifanía del Señor	7 de diciembre (lunes)	Por traslado de la fiesta del Día de la Constitución Española
28 de febrero (sábado)	Día de Andalucía	8 de diciembre (martes)	Inmaculada Concepción
9 de abril (jueves)	Jueves Santo	25 de diciembre (viernes)	Natividad del Señor
10 de abril (viernes)	Viernes Santo		
1 de mayo (viernes)	Fiesta del Trabajo		
15 de agosto (sábado)	Asunción de la Virgen		
12 de octubre (lunes)	Fiesta Nacional de España		

EL ESPÍA DE ASHAL

• 09 de julio de 2008

Reunión con el Concejal de Protección Ciudadana de Almería para tratar de la problemática de la ocupación de vía pública con terrazas.

• 09 de julio de 2008

Asistencia al acto de entrega de subvenciones en materia de Turismo en la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía.

• 10 y 30 de julio de 2008

Asistencia al Consejo Sectorial de Comercio del Ayuntamiento de Almería.

• 16 de julio de 2008

Asistencia a la Asamblea General Electoral de Asempal.

• 24 de julio de 2008

Reunión Turismo y Seguridad organizada por el Cuerpo Nacional de Policía.

• 11 de agosto de 2008

Reunión con Alcalde y Concejal de Urbanismo de Almería para tratar la problemática de la ocupación de vía pública con terrazas.

• Agosto 2008

Asistencia a diversas reuniones de la Comisión de Seguimiento para el desarrollo de la Feria de Almería.



Representantes de la Asociación de Hostelería de Cartagena junto con el Tesorero de Ashal, D. José Requena y Rosa Hernández del Departamento de Administración de Ashal, durante la visita de los primeros a nuestra Feria del Mediodía.

• 23 de septiembre de 2008

Reunión de Junta Directiva de Ashal.

• 30 de septiembre de 2008

Reunión con Jefe de Servicio de Turismo de la Delegación Prov. de Turismo en relación a las inspecciones a hoteles para comprobación del grado de adaptación al Decreto 47/2004.

• 02 de octubre de 2008

Acto de entrega a Ashal de reconocimiento por su colaboración con la seguridad ciudadana a través de la campaña "Vigila tus pertenencias" por parte del Cuerpo Nacional de Policía.

• 17 de octubre de 2008

Reunión con el Gerente de la Gerencia municipal de Urbanismo de Almería en relación a la problemáticas de la ocupación de vía pública con terrazas.

• 21 de octubre de 2008

Reunión en Asempal de la Mesa del Turismo de Almería

• 27 de octubre de 2008

Presentación de la II Muestra de Vinos de Almería y del Programa de Catas en Restaurantes junto con la Asociación de Bodegas de Almería.

• 29 de octubre de 2008

Celebración en Ashal de una jornada sobre Eficiencia Energética en hoteles a cargo de la Agencia Andaluza de la Energía.

• 30 de octubre de 2008

Reunión interna de afectados por la problemática de la ocupación de vía pública con terrazas con la asistencia de cerca de cuarenta empresas asociadas.

Previsiones de Llegada de Cruceros Turísticos para el resto de 2008 en el Puerto de Almería



Nombre	Pax	Fecha	Hora	Proced.	Destino
THOMSON DESTINY	1413	02/11/08	8:00-17:30	Valencia	Gibraltar
WIND SPIRIT	150	04/11/08	07:00-18:00	Cartagena	Gibraltar
WIND STAR	145	11/11/08	7:00-18:00	Cartagena	Gibraltar
BLACK PRINCE	372	14/11/08	07:00-18:00	Liverpool	Cagliari
DISCOVERY	631	14/11/08	07:00-18:00	La Goulette	Gibraltar
BLACK WATCH	769	19/11/08	8:00-17:00	La Goulette	Dover
ALBATROS		20/11/08	17:00-18:00	Málaga	
CORAL-32	634	22/11/08	21:00-22:00	Málaga	Alicante
CORAL-33	634	02/12/08	21:00-22:00	Málaga	Alicante
AZAMARA JOURNEY	650	05/12/08	6:00-18:00	Alicante	Agadir
CORAL-34	634	18/12/08	21:00-22:00	Málaga	Alicante
AIDA CARA	1200	23/12/08	08:00-17:00		
ISLAND SCAPE	1500	25/12/08	08:00-18:00		

Ilustración: mamboreta.com

• 03 de noviembre de 2008

Asistencia a reunión mensual del Foro Ciudad.

• 04 de noviembre de 2008

Presentación del Portal sobre Reclutamiento en el sector de la hostelería y el turismo, Labortur, en la Delegación del Gobierno.

• 05 de noviembre de 2008

Reunión con el Concejal de Deportes del Ayuntamiento de Almería.

• 06 de noviembre de 2008

Reunión de la Junta Directiva de la Asociación.

• 11 de noviembre de 2008

Reunión en Asempal de la Mesa del Turismo de Almería

• 13 de noviembre de 2008

Reunión entre el Concejal de Urbanismo de Almería y representantes de Ashal para tratar de la problemática de las terrazas.

• 13 de noviembre de 2008

Reunión interna de hoteles de Almería Capital.

• 25 de noviembre de 2008

Presentación del I Taller de Integración en la sede de Codenaf en Almería organizado por la FEHR en colaboración con Ashal.



De izquierda a derecha, el presidente de Ashal, la Delegada Provincial de Innovación y el representante de la Agencia Andaluza de la Energía en las Jornadas sobre Eficiencia Energética.

El celíaco en el hotel



Ilustración: mamboreta.com

Qué es la Enfermedad Celíaca

La Enfermedad Celíaca (EC) es una intolerancia permanente al gluten. El gluten es una proteína que se encuentra en el trigo, la cebada, el centeno, la espelta, el camut, triticale, y probablemente en la avena.

El gluten produce en las personas celíacas una atrofia de las vellosidades de las paredes del intestino delgado, lo que a su vez provoca una deficiencia en la asimilación de los nutrientes de los alimentos (proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas, etc.).

Esta enfermedad afecta tanto a niños como a adultos, siendo la enfermedad crónica de carácter intestinal más frecuente en nuestro país.

El único tratamiento eficaz consiste en el SEGUIMIENTO ESTRICTO de una dieta sin gluten, durante toda la vida. El realizar correctamente la dieta conlleva la recuperación funcional y una completa desaparición de los síntomas. Las transgresiones en la dieta, por pequeñas que sean, suponen un deterioro en su salud y/o calidad de vida. La transgresiones pueden suponer la aparición de problemas digestivos (diarreas, dispepsia), cansancio o malestar general. De ahí la importancia que tiene para un enfermo celíaco el cumplimiento de su dieta, y por lo tanto, la preocupación en que los alimentos y platos que consumen tengan controlado la cantidad de gluten.

Qué es la Dieta Sin Gluten

La Dieta Sin Gluten (DSG) es el único tratamiento eficaz, a día de hoy, para el enfermo celíaco. La DSG supone que en este

régimen alimenticio no están incluidos alimentos que pueden contener gluten, ya sea en estado natural como los que por manipulación se les ha incorporado gluten.

Esto, en principio supone incorporar una rutina en la adquisición de productos aptos, la manipulación correcta de los mismos y un almacenaje y distribución que evite la contaminación cruzada. En la práctica no representa una dificultad para el personal de cocina encargado de elaborar este tipo de dietas, aunque existan situaciones que pueden favorecer la ingesta involuntaria de gluten y que deben ser evitadas.

Los principales problemas que pueden surgir a la hora de seguir la DSG están en:

- El etiquetado de los alimentos no siempre ofrece una información segura para el celíaco, por lo que en ocasiones un producto etiquetado "sin gluten" contiene cantidades de gluten que, o bien son confusas o bien pueden ser perjudiciales para el celíaco.

- La contaminación por harinas de cereales con gluten en productos en los que sus ingredientes no contienen gluten.

¿Por qué es importante saber qué es la EC?

Como ya hemos dicho, el único tratamiento eficaz de la EC consiste en el SEGUIMIENTO ESTRICTO de una dieta sin gluten, durante toda la vida.

Las transgresiones en la dieta, por pequeñas que sean, suponen un deterioro en su salud y/o calidad de vida.

Por ello el cliente celíaco es estricto en el cumplimiento de su dieta, y por ello se preocupa de que los alimentos y platos que consumen estén libres de gluten.

El hecho de conocer la enfermedad, de saber qué sucede cuando un celíaco consume gluten, genera en el cliente la confianza de que se hará todo lo posible para que sus necesidades dietéticas sean cubiertas, y que el personal cuenta con el conocimiento, productos alimenticios y sistemas de trabajo adecuados para el celíaco.

Por otro lado, este conocimiento evita situaciones de riesgo por malentendidos con los clientes, o por posibles contaminaciones cruzadas.

Finalmente, este conocimiento nos permitirá desarrollar una cierta empatía con las circunstancias de nuestros clientes y permitirá un mayor grado de satisfacción.

Detalles de la habitación:

Debes confirmar que las chocolatinas, caramelos, etc. que pones en la habitación los puede consumir un celíaco.

Nevera habitación:

Pueden consumir bebidas gaseosas, vinos y cavas, patatas fritas sin sabores, licores (whisky, vodka, ron, ginebra).

Frutos secos envasados, snack, etc., consulta con tu encargado.

Utensilios cuando prepares tapas:

Preferiblemente que sólo se usen para los productos sin gluten (p.e. las raciones de queso, jamón, embutidos).

Si no es posible, se deben lavar cuidadosamente antes de preparar la tapa, y no mezclarlos con el resto.

Preparar el plato de forma separada físicamente del resto para evitar problemas de contaminación cruzada.

En el comedor:

Evitar confusiones a la hora de servir los platos.

Provoca inseguridad.

El celíaco suele ser muy consciente de su dieta, por lo que no se debe dudar. Si no estás seguro, consulta a tu responsable.

Ten cuidado con el pan sin gluten así como los aperitivos o los detalles (Es mejor servirlo en plato aparte).

El trato con el cliente celíaco

Cuando un cliente celíaco acude a un establecimiento hostelero deposita en él un elemento importante para su salud: El control sobre su alimentación.

Cuando esto suceda el cliente se mostrará muy exigente en el cumplimiento de la confianza depositada en nosotros.

Si existe minibar, sería conveniente señalarle cuáles son los productos que puede consumir y cuáles no, al igual que con los detalles de la habitación (caramelos, chocolatinas, etc.).

También sería conveniente invitar al cliente a conocer al personal de cocina (cocinero o maître) para que pueda

convenir los platos, métodos de cocina existentes y así proporcionarle seguridad.

Si obtenemos su confianza, demostrando nuestro conocimiento de la enfermedad, el cliente disfrutará de su estancia y facilitará la fidelización del mismo.

El uso de productos especiales sin Gluten

Indica que el producto que la lleva no contiene más de 10 ppm (partes por millón, o 10mg/kg) de gluten.

La Federación de Asociaciones de Celíacos de España FACE, somete estos productos a controles analíticos periódicos de detección de gluten y comprueba, además, que en las empresas se cumplan los sistemas APPCC y que señalen el gluten como peligro, tengan líneas separadas de producción para evitar la contaminación cruzada, y la ausencia de gluten en cantidades superiores a los 10 ppm en las materias primas utilizadas.



Existen productos especiales sin gluten en el mercado que sustituyen, casi en su completa totalidad, a productos de similares características que son elaborados con harinas con gluten, y que ayudan a incrementar la variedad de la dieta.

Para identificar estos productos especiales sin gluten existen dos símbolos, que creemos fundamental que el personal conozca y distinga.

Indica que el producto se ajusta por lo establecido en la Norma del Codex Alimentarius de 1981. Estos productos pueden contener gluten hasta 200 ppm (partes por millón), cantidad que es excesivamente alta para mantener una dieta sin gluten segura. Además, no asegura la ausencia total de gluten en el alimento.



¿Qué es FACE?

La Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) se constituye legalmente el 27 de Junio de 1994 con ámbito de actuación estatal y sin fines lucrativos. La FACE esta integrada por 16 asociaciones de celíacos de carácter autonómico.

El objetivo fundamental de la FACE es coordinar el esfuerzo y la labor realizada por las asociaciones miembros para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes. Las asociaciones que integran la Federación de Asociaciones de Celíacos de España tienen como objetivos comunes:

- 1 Proporcionar Información y orientación así como mejorar el conocimiento y la adaptación de la enfermedad en sus distintas fases y en los diferentes ámbitos (personal, familiar, social, etc.) y apoyar psicológicamente a los afectados y familiares.

- 2 Mantener un seguimiento constante de los avances científicos a través de reuniones periódicas con médicos, y la asistencia o participación en congresos, jornadas, etc.

- 3 Promover la difusión del conocimiento de la enfermedad a través de los medios de comunicación y de publicaciones propias con el fin de concienciar a toda la sociedad.

- 4 Fomentar normativas legales que amparen al celíaco y que garanticen el principio de igualdad de toda la población.

Las asociaciones que integran la Federación de Asociaciones de Celíacos de España, para conseguir sus objetivos ofrecen los siguientes servicios:

- 1 Información para llevar correctamente una dieta sin gluten.

- 2 Asesoramiento y organización de Conferencias, Congresos, Simposios, etc.

- 3 Edición y publicación de folletos y boletines, lista de alimentos, revista MAZORCA.

- 4 Organización de actividades de convivencia y foros de encuentro que permitan el intercambio de experiencias y conocimientos entre los asociados, tanto niños como jóvenes y adultos.

- 5 Cursillos de cocina "Sin Gluten".

- 6 Asesoramiento sobre qué hacer cuando se come fuera de casa.

+34 915 475 411
info@celiacos.org
www.celiacos.org
www.controladoporface.es

ASHAL condecorada por la Policía Nacional

Ashal ha recibido una metopa honorífica por su contribución a la lucha contra los pequeños hurtos en los locales de hostelería, a raíz de las campañas conjuntas que ambas entidades desarrollan desde 2006. El pasado día 2 de octubre, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería, Ashal, fue distinguida por el Cuerpo Nacional de Policía con una metopa honorífica por su contribución a la lucha contra los pequeños hurtos a través de las campañas denominadas "Vigila tus pertenencias". Durante la celebración de la Festividad de Los Santos Ángeles Custodios, se le hizo entrega de esta distinción al presidente de Ashal, Antonio Martínez. Con ello se reconoce el éxito de las dos campañas contra los hurtos que se han puesto en marcha, la primera en verano de 2006 y la última en Navidades de 2007. Como consecuencia de esta campaña, todas las empresas que integran Ashal han podido lucir en sus establecimientos carteles informativos que alertan a los clientes de la necesidad de vigilar sus pertenencias. Con este tipo de iniciativas, responsables del Cuerpo Nacional de Policía han manifestado que se ha conseguido reducir el número de denuncias considerablemente.

CAMPAÑA PARA DISFRUTAR CON SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

LA SEGURIDAD ES RESPONSABILIDAD DE TODOS VIGILE SUS PERTENENCIAS EN TODO MOMENTO

CONSEJOS PARA DISFRUTAR CON SEGURIDAD

- Mantenga siempre a la vista sus pertenencias
- No deje colgado su bolso del respaldo de la silla sin vigilancia
- No deje a la vista llaves, dinero, móvil ni otros objetos de valor
- Utilice los guardarropas de los establecimientos
- En la playa o piscina, controle sus pertenencias
- En las aglomeraciones, proteja su bolso o cartera y cámara fotográfica

CON LA COLABORACIÓN DE




NOTICIAS de ASOCIADOS

Hotel Restaurante Terraza Carmona

El Hotel Restaurante Terraza Carmona ha organizado un año más las XIV Jornadas Gastronómicas "El Toro Bravo en la Cocina", del 17 al 21 de noviembre.

En esta ocasión, junto con los profesionales del Restaurante Terraza Carmona han participado en estas Jornadas los siguientes establecimientos de reconocido prestigio tanto nacional como internacional:

- Restaurante Venta Magullo - Segovia
- Restaurante Madrid - Berlín (Alemania)
- Restaurante Manolo Mayo - Sevilla
- Restaurante Casa Flores - Puerto de Santa María (Cádiz)

Así mismo, el día 21 de noviembre tuvo lugar la Clausura de los Actos Conmemorativos del 60 Aniversario de Terraza Carmona y de las XIV Jornadas Gastronómicas con una Cena - Cóctel elaborado por los cinco restaurantes mencionados.

I Jornadas de la Cocina Tradicional Española en el restaurante La Encina Plaza Vieja de Almería

Las I Jornadas de la Cocina Tradicional Española del Restaurante La Encina Plaza Vieja celebradas a lo largo del mes de noviembre pretenden convertirse en una cita ineludible del calendario gastronómico de la provincia. Como indica su nombre, estas jornadas se centran en los platos más representativos de las cocinas de cuatro regiones españolas de norte a sur: Galicia, País Vasco, las dos Castillas y Andalucía.

El Restaurante Juan Moreno Recibe la Q de calidad.

Tras pasar exhaustivos exámenes e inspecciones por parte del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), el restaurador veratense Juan Moreno ha entrado de lleno en la historia de la hostelería almeriense al conseguir la Q de calidad.

La Q es uno de los distintivos más prestigiosos en el mundo de la hostelería y su consecución supone un gran esfuerzo económico y personal. Esta Q se añade a la larga lista de reconocimientos de Juan Moreno, entre los que cabría destacar el Plato de Oro y el Gran Collar de Oro. Nuestra más sincera enhorabuena a Juan y a todo su equipo.

Premio Andalucía de Turismo al Hotel Restaurante Catedral (Almería)

El Grupo Abades, la Asociación de Haciendas y Cortijos de Andalucía, la Escuela de Hostelería La Cónsul de Málaga, la revista Hostelsur, el trabajador Vicente Romero y el Hotel Restaurante Catedral (Almería) han sido los galardonados con los Premios Andalucía de Turismo 2008 que se han entregado recientemente en Granada, tras la unanimidad del jurado.

SECTOR RESTAURACIÓN

Guía de restaurantes accesibles en España

La Federación Española de Hostelería, FEHR, junto con PREDIF, Confederación Española de Personas con Discapacidad Física, va a colaborar en la edición de una Guía de Restaurantes Accesibles patrocinada por la Fundación Once y la Fundación Vodafone. Para ello, nos solicita le remitamos información sobre aquellos restaurantes que cumplen las normas de accesibilidad para personas con discapacidad (accesos, aseos, etc.). Todos los restaurantes asociados interesados en figurar en esta Guía deberán facilitarnos a la mayor brevedad la siguiente información: nombre del establecimiento, número en el Registro de Turismo de la Junta de Andalucía, dirección, teléfono/s de contacto, mail, web, categoría, etc.

ALMERIA PROVINCIA

NÍJAR

Nuevas tarifas

Nuevas tarifas de tasa por suministro de agua potable y por prestación del servicio de recogida de basura del Ayuntamiento de Níjar.

AGUA: Con fecha de 29 de septiembre del actual ha sido publicado en el BOP el acuerdo de aprobación definitivo de las ordenanzas fiscales reguladoras de las tasas por prestación del servicio de suministro de agua potable y de alcantarillado y depuración de aguas residuales del Ayuntamiento de Níjar. Como ya informamos en su día, en la reunión mantenida el pasado mes de abril entre el Alcalde de Níjar y empresarios hosteleros del municipio acompañados por representantes de ASHAL, el Alcalde manifestó que todos los consumos realizados por empresas catalogadas como "grandes consumidores" podrían acogerse a una reducción de las tarifas aplicables "a

Instituto Silestone visita a la plataforma solar

Visita de los miembros del Instituto Silestone a la Plataforma Solar de Almería perteneciente al CIEMAT.

Los miembros del consejo asesor del Instituto Silestone, organismo dedicado a la mejora de tecnologías aplicables a la seguridad alimentaria, han visitado la plataforma solar de Almería. Este centro está dedicado a la investigación de la energía solar fotovoltaica y por presión. La FEHR forma parte del Instituto Silestone desde su constitución dentro de las actuaciones de mejora de la difusión de la innovación y tecnología para Hostelería, entre las que se encuentra la seguridad alimentaria. Instituto Silestone integra al mundo de la Universidad, a los técnicos en seguridad alimentaria y a los usuarios de instalaciones, entre los que tiene un papel destacado el sector empresarial.

instancia de parte" mediante presentación de solicitud previa en el registro municipal.

A tal efecto, la Asociación facilitó a sus empresas asociadas modelo de escrito de solicitud de tarifa reducida por gran consumidor con el objetivo de que fuera cumplimentada y presentada en el registro municipal del Ayuntamiento de Níjar de cara a la consecución de la mencionada tarifa "gran consumidor".

BASURA: BOP de fecha 16 de octubre de 2008.

INTERsoft 
Ofimática y desarrollo, S.L.

Soluciones al alcance de su dedo

Sistemas táctiles de gestión y venta para el sector hostelero.




Diseño




Fiabilidad



Fácil mantenimiento

 **Toshiba Partner**
Sostenible y seguro

 **techni-web**
El Comercio Digital

EQUIPO ST-A10
+ Software RESTAWEB
+ Cajón portamonedas
+ Impresora TRST-A10

Desde
57€
mes*



* Importe basado en un PVP de 2.200€ (IVA no incluido) a pagar en 12 cuotas de 55€ + 1 cuota final de 44€. Operación condicionada a la aprobación previa de SPREMI ALQUILER, S.A.

Información acerca de la ficha de Policía

Hemos recibido comunicación de la Comandancia de la Guardia Civil en Almería insistiendo en la necesidad de (1) utilizar la aplicación de internet para el envío de la ficha de policía y (2) seguir las instrucciones que se nos facilitan desde la Comandancia para contribuir entre todos a mejorar la seguridad.

En aquellos casos en los que no sea posible el envío de la Ficha de Policía a través de internet, se nos ha facilitado una RELACIÓN DE UNIDADES GRABADORAS de la Comandancia de la Guardia Civil, las cuales poseen número de fax, al objeto de que los establecimientos hoteleros puedan remitir a las mismas las fichas registros de entrada de VIAJEROS con el objeto de ser grabadas en el aplicativo informático.

OBSERVACIONES

- Los establecimientos hoteleros deberán efectuar la grabación de entrada de VIAJEROS en las primeras 24 horas de su llegada, directamente a través de Internet en el aplicativo.
- Los establecimientos que no dispongan de acceso a Internet, o no puedan efectuarlo, deberán remitir o entregar dichas fichas de entrada en el Puesto de la Guardia Civil de su demarcación territorial en las primeras 24 horas de su llegada, para que por la Unidad receptora proceda a su grabación en el aplicativo.
- Igualmente, podrán ser remitidas vía FAX dentro del mismo plazo establecido a las Unidades territoriales para que proce-

	Fax	Zona
ALMERÍA	950 62 19 64	Zona del Andarax y comarca de Níjar (Huércal, Gádor, Alhama, Gérgal, Tabernas, Abta, Fiñana, Níjar, Cabo de Gata, San José).
VERA	950 39 31 96	Zona del Levante almeriense (Sorbas, Carboneras, Garrucha, Vera, Cuevas del Almanzora).
EL EJIDO	950 48 09 07 950 48 09 01	-
ADRA	950 40 06 73	-
BERJA	950 49 00 12	-
ROQUETAS	950 32 84 15	-
AGUADULCE	950 34 75 07	-
VÍCAR	950 55 44 66	Zona del Poniente almeriense (Adra, Berja, Laujar, Dalías, El Ejido, Roquetas, Vícar).
HUÉRCAL-OVERA	950 47 11 12	-
ALBOX	950 12 02 97	Zona norte almeriense, REDIA del Almanzora (Huércal-Overa, Pulpi, Olula, Macael, Albox, Vélez Rubio, Tijola, Serón, etc).

dan a su grabación en el aplicativo.

- Los establecimientos hoteleros tienen la obligación de confeccionar una ficha registro de entrada de VIAJEROS por cada persona que se aloje (mayor de 16 años), no siendo correcto registrar a una sola persona cuando viajan en grupo o se alojan más de uno por habitación.

X Congreso de CEHAT

El X congreso de CEHAT contó con prestigiosos expertos del sector hotelero. El encuentro se celebró en Zaragoza, del 5 al 8 de noviembre.

Los temas tratados en el foro fueron decididos por los propios empresarios, a través de una encuesta planteada en la página web www.cehat.com. A ella respondieron cerca de 600 personas, que votaron por los temas que consideraron más interesantes entre los doce propuestos por CEHAT.

Finalmente, en Zaragoza se abordaron las cuatro cuestiones que merecieron un mayor número de votos: marketing hotelero y comercialización on line; el sistema Web 2.0 como nueva fórmula de comercialización; las técnicas y buenas prácticas para conseguir ingresos y fidelización, complementarias a las reservas de camas; depósitos y garantías de cobro en los hoteles.

En la primera mesa redonda del encuentro se analizó el tema del marketing hotelero y la comercialización on line. Fue moderado por el director general de RoomsHotel Marketing, Rafael Isún.

El presidente de Educador, Doménech Biosca, fue el encargado de moderar la segunda mesa redonda.

En relación con el Programa del Congreso, destacamos las siguientes ponencias o mesas redondas :

- Marketing hotelero y comercialización on line.
- Opinión de los Líderes del sector.
- ¿Sobrevivo solo o me alío con una marca?
- Web 2.0 la Revolución de internet y el nuevo marketing turístico.
- Así como la conferencia ofrecida por D. José Mº Aznar, ex presidente del Gobierno.

Decreto regulador de establecimientos hoteleros

La Junta de Andalucía modifica el Decreto regulador de establecimientos hoteleros

El Consejo de Gobierno ha aprobado la modificación del decreto de Establecimientos Hoteleros de Andalucía. Esta norma, vigente desde 2004, regula los requisitos que deben reunir los alojamientos en cuanto a superficie, infraestructuras y servicios para garantizar unas condiciones homogéneas de calidad, además de establecer sus distintas tipologías y modalidades.

Como principal novedad, se recoge la posibilidad de que determinados establecimientos ubicados en el ámbito territorial de la modalidad de playa puedan ser considerados alojamientos de ciudad de forma excepcional. Previo informe técnico preceptivo por parte de la Administración autonómica, podrán obtener esta catalogación aquellos hoteles situados en poblaciones litorales de más de 20.000 habitantes cuando las características de la demanda, su localización y su estrategia de mercado lo justifiquen. Los establecimientos que se acojan a esta excepción deberán cumplir con los servicios contemplados para su grupo y categoría y mantener la superficie mínima fijada para la modalidad de playa.

Además, se han actualizado las condiciones sobre recuperación y reutilización de los recursos hídricos, de forma

que se suprimen las exigencias de disponer de un depósito para almacenamiento de las aguas pluviales y de instalaciones específicas para tratamiento de las aguas grises. No obstante, este último requisito sigue vigente para los alojamientos que cuenten con más de 40 habitaciones, siempre que el municipio en que se ubiquen disponga de una red específica para tales aguas.

En la nueva regulación también se sustituye el sistema anterior para calcular la dotación de ascensores y montacargas exigibles por un número mínimo fijado según la categoría y las plantas del edificio. Además, se exige a los hoteles de cuatro estrellas de la obligatoriedad de disponer de un servicio de peluquería, exigencia que se mantiene para los de cinco estrellas con más de 100 habitaciones.

Finalmente, se amplía de cuatro a seis años el periodo transitorio de adaptación a la obligación de que la explotación de los establecimientos corresponda a una sola unidad empresarial.

El nuevo texto ha contado con las aportaciones de los agentes económicos y sociales representados en la Mesa del Turismo y del Consejo Andaluz de Turismo, en el que se integran además las asociaciones de consumidores y usuarios y la Federación Andaluza de Municipios y Provincias (FAMP).

www.hosteltur.com

Programa de ayudas

Programa de ayudas a empresas viables con dificultades coyunturales en Andalucía.

En el BOJA 236 ha sido publicada Orden de 5 de noviembre de 2008, de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, donde se establecen las bases reguladoras y se efectúa la

convocatoria para los años 2008 y 2009 del PROGRAMA DE AYUDAS A EMPRESAS VIABLES CON DIFICULTADES COYUNTURALES EN ANDALUCIA.

Más información:
ASHAL - 950 28 01 35



Acreditado por la autoridad laboral nº 115/02-sc
ATENCIÓN PERSONALIZADA Y PRECIOS ESPECIALES
PARA CADA SECTOR

Servicios

- Prevención de riesgos laborales
- Gestión de prevención
- Vigilancia de salud
- Investigación de accidentes
- Información y formación de trabajadores
- Estudios higiénicos, ruido, etc.
- Elaboración de planes de emergencia
- Asesoramiento y apoyo técnico ante inspección de trabajo
- Formación para la tarjeta profesional de la Construcción.

Otros

- Estudios de acústica ambiental
- Desarrollo de Agenda Local 21.
- Campañas de información y comunicación ambiental
- Informes ambientales
- etc...



CONSULTORIA S.L.

Bando - Horario de cierre de establecimientos de hostelería en Navidad

Don Luis Rogelio Rodríguez - Comendador Pérez, Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Almería.

Hace saber: que debido a la conveniencia de ampliar el horario de cierre de los establecimientos públicos, con motivo de la celebración de las fiestas de Navidad dentro del municipio de Almería, y en las distintas barriadas y pedanías del mismo, el Vicepresidente de la Gerencia Municipal de Urbanismo, con fecha 1 de octubre de 2008 ha dictado la siguiente resolución:

Primero.

Conceder la ampliación en una hora el horario determinado de cierre de establecimientos para el término municipal de Almería, comprendidos en la Orden de la Consejería de Gobernación de

25 de marzo de 2002, durante los siguientes días:

- Fiesta de Navidad, del 23 de diciembre de 2008 al 6 de enero de 2009, ambos incluidos.

- La Fiesta Navideña de Fin de año (31 de diciembre de 2008) y en exclusivo para esa noche, dichos locales no estarán sujetos a un horario determinado de cierre.

Segundo.

Dichos establecimientos no podrán desarrollar actividad alguna diferente a las condiciones y objeto de la Licencia Municipal de Apertura, estando asimismo obligados a adoptar las medidas oportunas que garanticen el correcto funcionamiento de la actividad con el fin de que la ampliación del horario no suponga molestias para el vecindario, ni alteración alguna del orden público. El incumplimiento de lo prescrito anteriormente dará lugar a incoación del correspondiente expediente sancionador, siendo directamente responsables los titulares de los locales donde se produzcan las infracciones.

OTRAS NOTICIAS / CURIOSIDADES

www.hidratacionysalud.es

El Observatorio de Hidratación y Salud, entidad científico-técnica que desde 2006 busca mejorar el conocimiento en torno a la hidratación y profundizar en sus aspectos sanitarios, ha publicado un nuevo Boletín Informativo que incluye las últimas novedades, artículos, información sobre estudios científicos y actividades del Observatorio. Más información www.hidratacionysalud.es

www.pcae.es

La CEOE con el apoyo de la Fundación para la Prevención de Riesgos Laborales ha elaborado una herramienta informática gratuita, denominada Programa de Coordinación de Actividades Empresariales -PCAE- con el objeto de ayudar a cumplir de manera sencilla y organizada con las obligaciones derivadas de la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Para poder acceder a la plataforma es necesario inscribir la empresa e inmediatamente se tendrá acceso a la información específica, documentos, modelos prácticos, legislación, e incluso, participar en foros.

www.fehr.es

El 21 de octubre se presentó el "Estudio de los sectores de la Hostelería 2007" elaborado por D. Manuel Figuerola Palomo, asesor económico de FEHR y director del departamento de Turismo de la Universidad Antonio de Nebrija. El estudio pone de manifiesto la fortaleza de un sector que si bien siempre ha tenido una proyección consumista, lo cierto es que posee gran importancia en el sistema productivo, donde representa el 7,08% del PIB y que en 2007 generó 1.451.000 puestos de trabajo, de los cuales 1.113.364 pertenecen a la restauración, mientras que 337.636 trabajadores asalariados proceden del sector alojamiento. El estudio está disponible en la web de la Federación www.fehr.es

www.policia.es

En la web www.policia.es podemos encontrar información sobre formas de presentar denuncias, colaboración ciudadana, documentación para expedir DNI y/o pasaportes, etc. También encontramos una sección de "Consejos al Ciudadano" entre los que destacan aquellos relativos a un "uso seguro de internet" con medidas a adoptar por los padres respecto de sus hijos, por los propios hijos, en las transacciones económicas, sobre el correo electrónico, etc. Así, nos aconsejan:

PRECAUCIONES EN TRANSACCIONES ECONÓMICAS.

- No abandonar las copias de los resguardos de compra en las proximidades de los Terminales de Punto de Venta (T.P.V.), pues contienen información sobre las tarjetas que puede ser utilizada tanto en Internet como fuera de red.
- No utilizar la tarjeta, si el establecimiento no merece su confianza. Se conocen casos en los que se ha utilizado el número de la tarjeta y el nombre de su titular, por personal del propio establecimiento.
- No introducir el número de la tarjeta en páginas de contenido sexual o pornográfico, en los que se solicita como pretexto, para comprobar la mayoría de edad.
- No facilitar más datos personales de los necesarios.
- Al enviar información, compruebe que, en la parte inferior del navegador Explorer, aparece un candado amarillo o un candado cerrado, en el caso de Netscape. Esto indica que sus datos viajan encriptados.
- Compruebe que los cargos recibidos se corresponden con los realizados.

PRECAUCIONES SOBRE EL CORREO ELECTRÓNICO.

- No abrir mensajes de correo, de origen desconocido. Eliminarlo, directamente.
- No ejecutar ningún archivo adjunto que venga con mensajes sugerentes.
- Adopte las medidas necesarias, cuando le ofrecen "regalos" sustanciosos y, para recibirlos, tiene que llamar por teléfono a prefijos 903/ 803/ 807/ 906 (este último en algunos casos es un número de tarificación especial)
- No facilitar la dirección electrónica con "demasiada" ligereza.
- Tenga activado, constantemente, un antivirus.
- Visite páginas especializadas sobre seguridad informática.
- Para que sus datos viajen seguros, envíe sus mensajes cifrados.

¿SABÍA QUE HAY CLIENTES QUE AHORRAN AL CAMBIAR SU EQUIPO DE CALEFACCIÓN?

Queremos contarle cómo

La principal razón es que cuentan con un asesoramiento experto que les permite economizar al máximo al elegir el sistema más adecuado a sus necesidades específicas.

Racionalizadores de potencia, bombas de calor inverter, calderas de condensación... En Endesa ofrecemos equipos eficaces y respetuosos con el medioambiente, que reducen el gasto de energía y, por tanto, de dinero.

A esto se une una serie de ventajas adicionales:

- Descuento del **2%** en su factura de la luz*
- Financiación de doce meses al **0%** de interés*
- Ofertas únicas en equipos como estos:



THERMOTECNIC
Modelo DTSV06D
270€**
ó **22€** al mes
x 12 meses (sin intereses)



MITSUBISHI
Modelo SRK35ZG
699€**
ó **58€** al mes
x 12 meses (sin intereses)



FAGOR
Modelo FC 24-24N
1.645€**
ó **137€** al mes
x 12 meses (sin intereses)



Incluye **GRATIS** el programador semanal inalámbrico.

Ahora además, si compra su equipo en Endesa obtendrá un **5% de descuento por ser miembro de la ASHAL**

Venga a vernos. En su **Punto de Servicio Endesa** le asesoraremos con todo detalle.
Porque saber que trata con expertos, da tranquilidad

* Oferta válida para nuevas contrataciones en mercado libre. Ver condiciones en www.endesaonline.com

* Financiación sujeta a aceptación de la entidad bancaria.

** Impuestos indirectos no incluidos.

Eltean montajes electrónicos

Av. Carlos III, 51. 04740 Parador - Roquetas de Mar. Almería
Tel. 950 550 202

C/. Villaespesa, 10. 04470 Laujar Andarax. Almería
Tel. 950 608 008

C/ Victor Palomo, 11. 04740 Roquetas de Mar. Almería
Tel. 950 319 292

Montajes de electricidad Moya

C/ Azorín III, 4. 04005 Almería
Tel. 950 224 242

Carretera de las negras, 33. 04110 Níjar. Almería
Tel. 950 385 607

Montajes electrónicos Marquez

Av. Cruz de Mayo, s/n. 04450 Gergal. Almería
Tel. 950 353 060

Proelec comarca del mármol

Av. Almanzora, s/n. 04860 Olula del Río. Almería
Tel. 950 441 508

Montajes Almería

C/ Mayor, 139. 04630 Garrucha. Almería
Tel. 950 617 068

C/ Sol, 9. 04620 Vera. Almería
Tel. 950 393 225

Hermanos Castaño

Pza. de Almería, 8. 04600 Huerca Overa. Almería
Tel. 950 616 012

Instalaciones eléctricas Segura

C/ Gladiolos, 5. 04700 El Ejido. Almería
Tel. 950 572 300

Juan Galindo

Carretera Ronda, 155. 04005 Almería
Tel. 950 223 151

C/ Carril de Cuenca, 11. 04770 Adra. Almería
Tel. 950 604 177



ALPUJARRA ALMERIENSE



Más que una parte de Andalucía parece del norte de África. La Alpujarra almeriense, la que fue el último refugio de Al-Andalus, sigue tan morisca como entonces, repleta de pueblos blancos, con una arquitectura singular y una historia que se baña en el Río Andarax.

Casas perdidas en mitad de la montaña es el paisaje habitual de esta comarca al que se suman huertas y parrales que nada tienen que ver con lo agreste de la Sierra de Gádor y el color de sus almendros y cerezos cuando están en flor.

Sus campos se tienden en la ladera a la espera de ser regados por acequias que, desde tiempos andalusíes, conducen al agua fría de Sierra Nevada.

El sello de Al-Andalus

La impronta de la comunidad andalusí marca la mayoría de pueblos de la Alpujarra almeriense que vivieron con ella su máximo esplendor. Aún así, hay constancia en Fondón, Canjáyar y Padules de un asentamiento poblacional escaso antes del designio romano del que el mismo Padules y Alhama de Almería proceden.

Fue la floreciente agricultura del Al-Andalus, sus parrales y frutales, la que sin embargo hizo conocidos y famosos a estos pueblos por lo sofisticado de sus sistemas de acequias y canales para el riego. En esos tiempos pasó por Laujar de Andarax El Zagal, en 1489 y unos veinte años después llegó a ser refugio de moriscos, que tras el descontento por el trato de los cristianos, se ocultaron en la mezquita de este pueblo que acabó siendo incendiado.

También estas tierras sirvieron para que el último rey de Al-Andalus, Boabdil, se refugiase en un palacio de la entidad local Fuente Victoria, pedanía de Fondón, después de que los Reyes Católicos le arrebataran el reino.

La Alpujarra almeriense fue testigo además de la rebelión que en 1568 lideró el morisco Aben Humeya y en cuyas batallas, como la de los Guarros en Paterna del Río, murieron 4.000 moriscos a manos de las tropas del Marqués de Mondéjar. En consecuencia, la comarca sufrió la expulsión de los moriscos y el repoblamiento cristiano.

A partir de entonces, la Alpujarra tuvo que esperar siglos para recuperarse y fue en el XIX cuando la actividad minera y la exportación de la uva de Ohanes le proporcionó los beneficios que no pudo disfrutar años atrás.

Identidad propia

La Alpujarra almeriense recuerda al paisaje del Norte de África por el marcado carácter islámico que se respira y se ve en sus pueblos.

Cultivos regados por acequias que pueblan el campo, casas blancas al pie de la sierra, vecinos que viven en un medio natural moteado de valles verdes. Una tranquilidad y un ambiente donde las prisas no existen, una actitud que contagia a quien lo visita.

Es precisamente esa actitud del hombre unida al valor del patrimonio que rodea, lo que hace mantener intacta la enorme riqueza ecológica que tiene.

Enclaves naturales

Sierra Nevada forma parte de la red de Parques Nacionales desde 1999 y esta adhesión, supuso para esta red, contar por primera vez con un ecosistema de alta montaña mediterránea.

Con sus 86.208 hectáreas, de las que gran número pertenecen al extremo occidental de Almería, la Sierra del Sol, como la llamaban en la Edad Media, fue reconocida con anterioridad como una de las 300 Reservas de la Biosfera del todo el mundo.

Tal reconocimiento se lo debe a sus espacios de gran diversidad biológica que la convierten en una zona ecológicamente representativa. Su riqueza faunística representada por la cabra hispánica, jabalí y gato montés; sus picos que sobrepasan los 2.000 metros; su flora y geomorfología hicieron que en 1.989 el parlamento andaluz la considerara Parque Natural.

En este parque, rapaces como el búho real, el gavilán o el águila real, sobrevuelan el manto blanco de la sierra cuando llegan las bajas temperaturas.

El agua es la protagonista de gran parte de la Alpujarra, junto a la gama de colores de los bosques de castaños, coníferas y

encinas situados cerca de los bosques galería, que miran al fondo el Río Andarax.

Arquitectura

Según se entra a esta comarca, verá como callejuelas empedradas atraviesan cada pueblo de la Alpujarra almeriense. A medida que avanza, comprobará la disposición de sucesivas casas, que aparecen alzadas a imagen y semejanza de la anterior. Todas blancas, encaladas y con pequeñas chimeneas que al encenderse anuncian el inicio de las bajas temperaturas. Hechas de adobe, arcilla y ladrillo ponen el punto rústico que se acentúa con calles angostas amoldadas al paisaje.

Las casas apacibles invitan a entrar la luz por los vanos de sus puertas y ventanas, inundándolas de su tranquilidad característica. Por la noche, ya sin luz, las azoteas y solanas dispuestas sobre las fachadas son el lugar ideal para tomar el fresco de las noches de verano.

Naturaleza y ocio

Sus condiciones espaciales y climatológicas le permitirán practicar todo tipo de deportes. En relación con las bajas temperaturas, entre las opciones, están el esquí de fondo, de travesía y se amplían a rappel y escaladas en las laderas escarpadas.

Dependiendo de la época del año y en consecuencia de la temperatura, es posible pasear a caballo o sencillamente andar bajo la atenta mirada de un gran águila real o de un gavián que frecuentemente se dejan ver en este espacio.

En esta zona hay varias actividades, como aulas de naturaleza, senderos establecidos en el Parque Natural de Sierra Nevada y rutas culturales o naturales que están repartidas de forma paralela a los pueblos del Valle de Andarax.

El sabor de la Alpujarra

En la Alpujarra almeriense el comer bien va unido al beberse

un buen vino, un vino de la tierra. Es reconocida la buena fama en producción de los pueblos de Canjáyar, Ohanes y Padules, aunque Alboloduy, de gran tradición vitivinícola, produce un vino que lleva su nombre y que todo el que lo prueba se lleva una botella.

Antes de saborear los platos de impronta musulmana, podrá abrir boca con los embutidos que se elaboran en esta tierra. Aquí son muy pedidos el jamón y la caña de lomo, que podrá acompañar con un vino para entrar en calor en pleno invierno o con una refrescante cerveza para sobrellevar el calor del verano.

Los platos y las frutas, hortalizas, almendras, aceite de oliva y especias son fundamentales en esta cocina y el choto al ajillo, el hinojo y el maíz o panizo imprescindibles para conocer la gastronomía de la Alpujarra almeriense.

Una vez terminada la comida, un postre de la fruta de la tierra sobre todo las uvas de Ohanes, las naranjas o los dulces típicamente islámicos donde la miel está presente en la mayoría, son productos autóctonos tan exquisitos que tendrá que repetir.

Artesanía milenaria

Ha llegado a convertirse en una actividad económica alternativa. La artesanía, antes centrada en la elaboración de utensilios, ropas y mobiliario, ahora destaca por lo que se ha venido a llamar artesanía textil. Son las jarapas o mantas alpujarreñas el producto más típico.

En los pueblos de la Alpujarra almeriense se mantienen los viejos telares, en los que las mujeres tejen mantas, jarapas o bordaduras muy laboriosas, transformándose casi en piezas únicas por estar marcadas por la personalidad de su autor. También es fácil ver a los vecinos de estos pueblos elaborando alpagatas o cestas, trabajos que tradicionalmente hacían con esparto o cerámica alpujarreña.

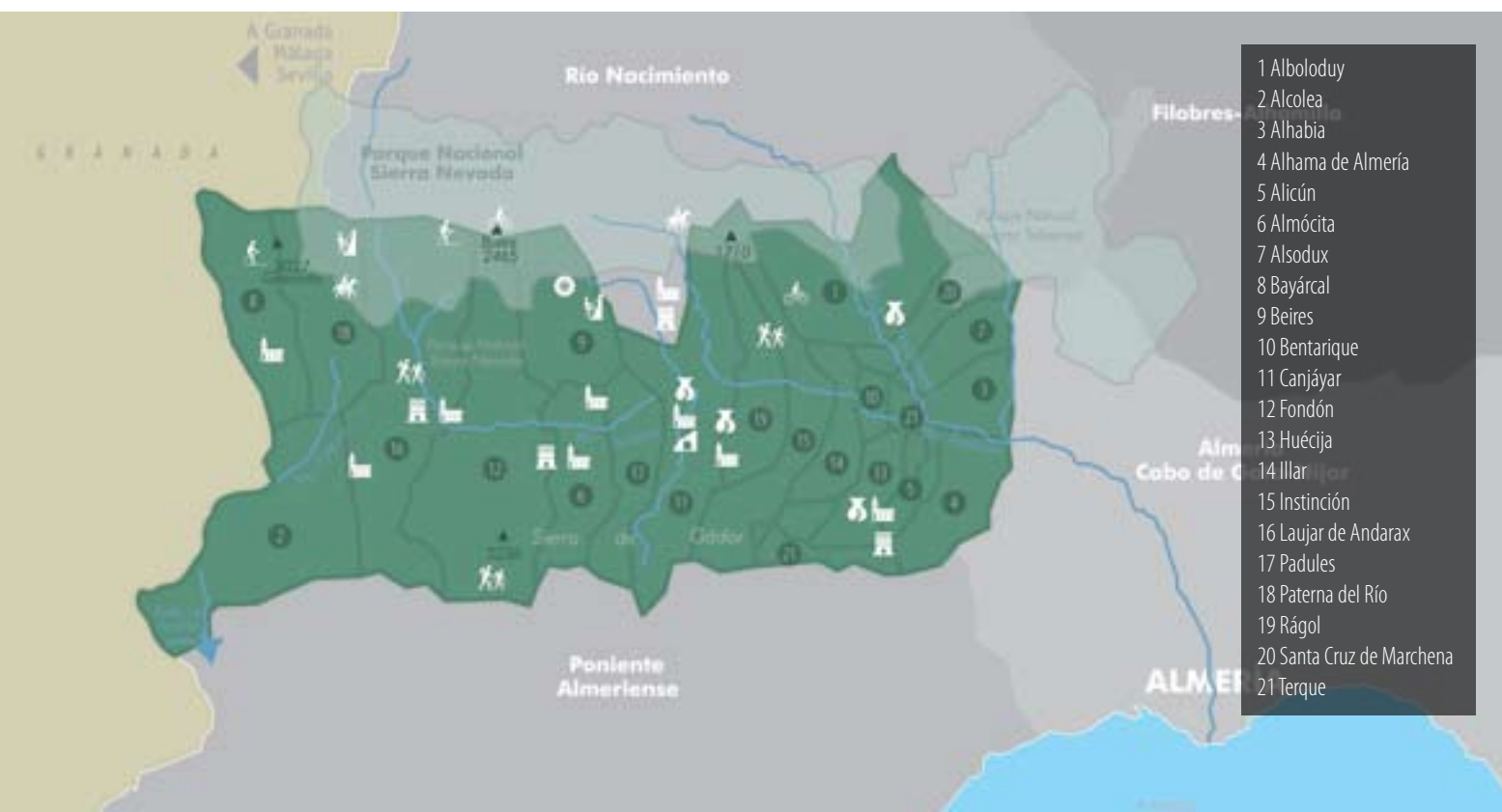




Ilustración: mamboreta.com

Navidades

Popurrí tradicional

Las Navidades son una conjunción de tradiciones y costumbres que muchas veces ignoramos su origen.

Navidad

- En castellano el término Navidad proviene del latín "Nativitas" y significa Nacimiento.
- Los angloparlantes utilizan el término Christmas, cuyo significado es "misa (mass) de Cristo".
- En algunas lenguas germánicas, como el alemán, la fiesta se denomina Weihnachten, que significa "noche de bendición".

Las fiestas de la Navidad se proponen, como su nombre indica, celebrar la natividad (o sea, el nacimiento) de Jesús de Nazaret en este Mundo.

El papa Julio I pidió en 350 que el nacimiento de Cristo fuera

Diseñamos vuestra web

www.mamboreta.com

Si su empresa no tiene web
o la que tiene
no responde a sus necesidades **es el momento
de contactarnos**

Para miembros
de ASHAL
página web

desde
800€*



mamboreta.com
950 953 220
info@mamboreta.com

mamboreta
ESTUDIO DE DISEÑO

Copyright © 2011 Mamboreta. Todos los derechos reservados. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

celebrado el 25 de diciembre, lo cual fue decretado por el papa Liberio en 354. De la primera mención de un banquete de Navidad, consta la de Constantinopla y data de 379, bajo Gregorio Nacianceno. La fiesta fue introducida en Antioquía hacia 380. En Jerusalén, Egeria, en el siglo IV, atestiguó el banquete de la presentación, cuarenta días después del 6 de enero, el 15 de febrero, que debe haber sido la fecha de celebración del nacimiento. El banquete de diciembre alcanzó Egipto en el siglo V.



El Belén

En 1223 san Francisco de Asís dio origen a los pesebres o nacimientos, en una ermita de Greccio. Pero en un principio, la escena del nacimiento de Cristo era representado por personas reales dentro de un establo con animales, no con figuras de cerámica o barro.

Posteriormente en el siglo XIV, la idea de los nacimientos se consolidó como tradición en la península itálica. En Nápoles, el rey

Carlos III promovió la difusión de los nacimientos en España. Aunque los frailes franciscanos ya empezaban a difundirlos desde el siglo XIII, al igual que en Alemania.

Con las modas renacentista y barroca, la decoración de los nacimientos cobró fuerza y se volvió un arte. En América, los franciscanos usaron los belenes como método de evangelización. Fue allí donde comenzaron a ser anacrónicos, ya que incluían animales y plantas americanas, que en Palestina no se conocían en tiempos de Jesús, como los guajolotes, magueyes y nopales.

El árbol de Navidad

Cuando los primeros cristianos llegaron al norte de Europa, descubrieron que sus habitantes celebraban el nacimiento de Frey, dios del Sol y la fertilidad, adornando un árbol perenne, en la fecha próxima a la Navidad cristiana. Este árbol simbolizaba al árbol del Universo, llamado Yggdrasil, en cuya copa se hallaba Asgard (la morada de los dioses) y el Valhalla (el palacio de Odín; y en las raíces más profundas estaba Helheim (el reino de los muertos). Posteriormente con la evangelización de esos pueblos, los cristianos tomaron la idea del árbol, para celebrar el nacimiento de Cristo, pero cambiándole totalmente el significado.



La estrella de Navidad es originaria de Filipinas, allí se hacen antorchas en forma de estrellas de 5 puntas, que iluminan la

entrada de las casas. Entre nosotros suele colocarse en la parte superior del árbol de Navidad.

En Suecia se mantiene el arbolito adornado y con luces hasta 20 días después de la celebración de Navidad.

En Finlandia, las familias decoran sus casas para Navidad, con velas que realiza cada familia.

Los villancicos

La tradición de los villancicos se remonta al siglo XII, aunque los villancicos eran originariamente canciones comunales cantadas durante las celebraciones como puede ser la de Navidad, posteriormente comenzaron a cantarse en las iglesias y a asociarse específicamente con la Navidad.

En España la palabra villancico no solo debe relacionarse con la canción popular que festeja la Navidad del Señor sino que también encontramos idéntica denominación para un tipo de composición musical derivada en su origen de una melodía cantada por los villanos (Del latín villanus, "villano" habitante de una villa) y que en el Renacimiento entre el siglo XV y XVI se convierte en canciones a una voz con acompañamiento de vihuela o en canción para tres y cuatro voces con raíces populares.

Cada 24 de diciembre, miles de turistas se trasladan a Oberndorf, cerca de Salzburgo (Austria), donde hace 185 años fue compuesta la canción "Noche de Paz", quizá el villancico más conocido del mundo y traducido a 330 idiomas.

Los Reyes Magos

La existencia de tres Reyes Magos data del siglo VI d.C. Melchor, que representa a los europeos. Gaspar, representante de los semitas de Asia. Y por último, Baltasar, negro y con barba, se identifica con los hijos de Cam.

Poco a poco la tradición ha ido añadiendo otros detalles a modo de simbología: se les ha hecho representantes de las tres razas conocidas en la antigüedad, representantes de las tres edades del hombre y representantes de los tres continentes (Asia, África y Europa).

La llegada de los Reyes Magos es un tema tratado también en los Evangelios apócrifos. Según la tradición esotérica aplicada al cristianismo, estos personajes procedían del lugar donde se encontraba el Preste Juan.

Otra leyenda cuenta que, después de la resurrección de Jesús, el apóstol Tomás los halló en Saba. Allí fueron bautizados y consagrados obispos. Después fueron martirizados en el año 70 y depositados en el mismo sarcófago. Los restos fueron



llevados a Constantinopla por Santa Elena. Posteriormente, Federico I Barbarroja, en el siglo XII, los trasladó a Colonia, donde hoy reposan con las coronas que supuestamente llevaron durante su existencia. Igualmente, existen leyendas que hablan de un cuarto rey mago.

Papa Noel

Hacia el siglo II un sacerdote cristiano llamado Nicolás abandonó Italia, para difundir en Asia la palabra de Dios. Siendo misionero, fue trasladado a Myra, para ser nombrado obispo. Murió un 6 de diciembre, fue proclamado santo e inspiró la figura de Papá Noel. La figura de Santa Claus, con la estética que ahora conocemos, es una invención estadounidense del siglo XX, si bien se basó en la vida y la leyenda de San Nicolás. Actualmente, se designa al mismo personaje en los distintos países, como Santa Claus, Papá Noel o San Nicolás. Aunque en ciertos lugares el día de San Nicolás se celebra el 6 de diciembre. El nombre Santa Claus es una contracción de Sanctus Nicolaus, y se refiere específicamente a San Nicolás de Bari, quien fuera Obispo de Mira en el S. IV, personaje de una enorme bondad y protector sobretodo de los niños.



Navidad en América

Según cuenta la historia, el 25 de diciembre de 1492 se celebró la primera Navidad en tierras americanas. Colón realizaba un reconocimiento de los archipiélagos de la zona, cuando una mala maniobra dañó irreparablemente a la carabela "Santa María". Los indígenas le ayudaron a rescatar la carga y

a construir un fortín donde quedaría parte de la tripulación. Se utilizaron las maderas del barco para levantar dicho fuerte, y se terminó de construir el 25 de diciembre. Por esa razón se llamó al fuerte "Fuerte de Navidad" (Natividad). Allí celebraron con gran emoción la Navidad de 1492.

El roscón de Reyes con haba de la suerte incluida se comenzó a elaborar en la Edad Media.

El primer sorteo de la **Lotería de Navidad** se celebró en Cádiz (España) en 1812.

Los cotillones de Nochevieja empezaron a organizarse en restaurantes franceses a principios del siglo XX.

Las doce uvas de la suerte es una costumbre reciente, nacida en el primer tercio del siglo XX.

El muérdago representa en Navidad una demanda de prosperidad a la divinidad.

El primer **pan dulce** se hizo en Milán, por encargo del duque Sforza, quien pidió a sus cocineros una comida especial para Navidad que contenía en su interior frutas secas y pasas de uva, y que decidió bautizar como "panettone"

El turrón fue incorporado a la mesa en el siglo XVI.



EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA RESTAURACIÓN Y CATERING

Menaje - Cristalería - Vajilla
Cubertería - Mobiliario - Vestuario



Plato presentación 31 cm _____ 5,59 € + IVA*

Plato pan 16 cm _____ 1,49 € + IVA*

Porcelana reforzada. Decorados: Verde rayado,
amarillo rayado, gris, burdeos y verde



Chaqueta cocina unisex
blanca rayas burdeos _____ 22,85 € + IVA*

Pantalón cocina
unisex rayas burdeos _____ 25,50 € + IVA*

Gorro chef rayas burdeos _____ 8,25 € + IVA*
talla única



Mesas celebraciones

Estructura plegable.
Acero pintado.
Tablero polietileno alta densidad 4,5 cm

Mesa redonda 180 cm _____ 116,00 € + IVA*

Mesa redonda 150 cm _____ 85,50 € + IVA*

Mesa rectangular 200 x 90 cm _____ 77,00 € + IVA*

* Precios válidos hasta el 28 de febrero de 2009

 **SUPER CASH
DE HOSTELERÍA**

hoalve

Hogar Hotel

ALMERÍA - MÉRIDA - SEVILLA

Super Cash de Hostelería: Pol. Ind. La Celulosa - Ctra. Sierra Alhamilla 13
04007 Almería - tel./fax 950 273 725
supercash@hogar-hotel.com

Central: Pol. Ind. Sector 20 - c/ Bronce 114 - 115
04009 Almería - tel. 950 273724 - fax 950 274 592
hogarhotelalmeria@hogar-hotel.com



Eventos

I Congreso de Inmigración, Empresa y Gestión de la Diversidad



10 y 11 de diciembre

Este foro tuvo lugar en Almería los días 10 y 11 de diciembre y fue el punto de encuentro para profesionales que analizaron la necesidad de la integración de los inmigrantes en el mercado laboral.

Feria Internacional de Turismo (FITUR)



28 de enero a 1 de febrero
28, 29 y 30 de enero - Sólo profesionales
31 de enero y 1 de febrero - Abierto al público
Lugar: Feria de Madrid, Madrid, España

FITUR permite a expositores y visitantes definir nuevas estrategias, promocionar sus destinos y productos, llevar a cabo distintas acciones de marketing para llegar a todo el canal de distribución. La importancia de FITUR viene avalada también por el interés mediático que despierta a nivel mundial. Más de 8.000 periodistas se dieron cita en su última edición, garantizando a la feria una gran cobertura mediática, tanto en medios sectoriales como económicos y generalistas.

X Salón de la Alimentación y de las Bebidas



Las Islas Baleares son una de las más importantes regiones europeas en lo que respecta a la industria y el comercio turístico. Por ello, su capacidad de compra y consumo de productos de alimentación y bebidas es muy alto.

Alimenta (18 al 21 de marzo) es el gran Salón de la Alimentación que se realiza en las Islas Baleares. Un gran certamen para todos los profesionales del sector alimentario, la hostelería y la restauración.

Agenda

Nacional

Del 2 al 4 de diciembre

EIBTM

Fira de Barcelona. Salón de la Industria de Viajes de Negocios y Congresos.

www.eibtm.com

Del 30 de marzo al 2 de abril de 2009

XXIII Salón Internacional del Club del Gourmets

Ifema, Madrid

Feria internacional dedicada a los productos de alimentación y a la bebida de calidad.

www.gourmets.net



Calendario de liga de la UD Almería

Primera vuelta - Segunda Vuelta

JORNADA 8 - 26/10/2008

Barcelona - Almería

Segunda vuelta

(hasta 22/3/2009)

● JORNADA 9 - 02/11/2008

Almería - R. Madrid

● JORNADA 20 - 25/01/2009

Almería - Athletic

JORNADA 10 - 09/11/2008

Villarreal - Almería

JORNADA 21 - 01/02/2009

Valencia - Almería

● JORNADA 11 - 16/11/2008

Almería - Mallorca

JORNADA 22 - 08/02/2009

Málaga - Almería

JORNADA 12 - 23/11/2008

Osasuna - Almería

● JORNADA 23 - 15/02/2009

Almería - Valladolid

JORNADA 13 - 30/11/2008

● Almería - Deportivo

JORNADA 24 - 22/02/2009

Recreativo - Almería

JORNADA 14 - 07/12/2008

Numancia - Almería

● JORNADA 25 - 01/03/2009

Almería - Getafe

● JORNADA 15 - 14/12/2008

Almería - Racing

JORNADA 26 - 08/03/2009

Sevilla - Almería

JORNADA 16 - 21/12/2008

Sporting - Almería

● JORNADA 27 - 15/03/2009

Almería - Barcelona

● JORNADA 17 - 04/01/2009

Almería - Betis

JORNADA 28 - 22/03/2009

R. Madrid - Almería

JORNADA 18 - 11/01/2009

Espanyol - Almería

● Encuentro que UD Almería disputa como local

● JORNADA 19 - 18/01/2009

Almería - Atlético

Se traspasa

Se traspasa Taberna típica en funcionamiento.

Zona Centro

☎ 625 683 319

• Compañía Fiesta Hotel Group.
Oferta de prácticas para estudiantes en los hoteles y oficinas centrales de la compañía durante el año 2009.

✉ tecnico1.rhh@fiestahotelgroup.com.

Participa!

ASHAL y Revista Anfitrión te invitan a participar en esta sección, donde podrás hacer público, de forma gratuita, ofrecimientos de traspaso o venta de negocios de hostelería, maquinaria, etc.

Si deseas publicar un anuncio:

- Comunícate con ASHAL al 950 280 135,
- Envía un fax con el texto al 950 280 688
- O envía el texto a info@revista-anfitrion.com



PORTAL DE RECLUTAMIENTO Y ORIENTACIÓN LABORAL
PARA EL SECTOR DEL TURISMO. ALMERÍA

www.labortur.com



Plantel de camareros extras, cualificados y con experiencia, para cualquier tipo de eventos

Bodas - Comuniones - Bautizos - Banquetes

☎ 685 031 347 • 669 228 958



Solicitud de suscripción a Revista Anfitrión

Si desea recibir la Revista Anfitrión, puede completar este formulario y enviarlo a ASHAL por correo postal o personalmente.
Los Picos, 5 - 1º - 950 28 01 35 - 04004 - Almería

Nombre y apellidos	<input type="text"/>		
Domicilio Actividad	<input type="text"/>		
Localidad	Provincia	C.P.	<input type="text"/>
Tel. / móvil	e-mail <input type="text"/>		

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica de Protección de Datos, ASHAL informa que los datos personales facilitados en el presente formulario serán incorporados en un fichero de contactos y serán tratados de manera automatizada. El remitente da su consentimiento para ser incluido en el mencionado fichero que tendrá como finalidad informarle de los productos, servicios y actividades de ASHAL. Si lo desea, puede dirigirse a ASHAL, en la dirección anteriormente indicada con el fin de ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación.



Servicios a los Asociados

- Representación del sector en la negociación y firma del Convenio Colectivo.
- Servicios de documentación; información y difusión (Boletines, Circulares y Revistas).
- Cursos de formación para trabajadores: Manipuladores, Informática, Idiomas y otros.
- Tramitación de subvenciones del estado o Comunidad Autónoma.
- Convenios con distintas entidades (Bancos, Seguros Médicos, etc).
- Organización de Ferias, Muestras y otras actividades participativas.

Servicios Generales

- Licencias de Apertura y cambios de titularidad.
- Licencias de Ocupación de vía pública. (Terrazas)
- Certificados de Sanidad.
- Certificados Titularidad, Horario y Aforo.
- Libros de Visitas, Hojas de Reclamaciones, Planes Generales de Higiene y otros.
- Lista de Precios. (Restauración y Hospedaje)
- Carteles Anunciadores de carácter obligatorio.
- Certificados de manipulador de alimentos.

Asesoramiento Asesoramiento Fiscal

- Asesoramiento en temas Fiscales.
- Altas, bajas y modificaciones en el Censo A.E.A.T.
- Cumplimentación y liquidación de:
 - Impuestos sobre Valor Añadido (IVA).
 - Estimación Objetiva en la modalidad de módulos.
 - Pagos fraccionados.
 - Declaraciones de Renta.
- Recursos y escritos generales.

Asesoramiento Jurídico

- Asesoramiento general al asociado.

- Elaboración de contratos de arrendamiento/traspasos.
- Recursos en expedientes sancionadores motivados por:
 - Problemas de ruidos y horarios.
 - Reclamaciones de clientes.
 - Inspecciones de Turismo, Sanidad, Consumo, etc.

Asesoramiento Laboral

- Asesoramiento sobre modalidades y clases de contratos de trabajo.
- Aperturas de Centros de trabajo.
- Altas-bajas, régimen general o autónomos.
- Ofertas de Empleo, Contratos y Prórrogas.
- Elaboración de nóminas, seguros sociales, retenciones, finiquitos.
- Recursos y escritos generales.
- Tramitación de I.T.

Presencia en organismos

- **FEHR:** Federación Española de Hostelería
- **CEHAT:** Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos
- **FASYDE:** Federación de Asociaciones de Salas de Fiestas y Discotecas de España
- **FAH:** Federación Andaluza de Hostelería
- **ASEMPAL** - Confederación Provincial

Cuotas de socio

	Cuota Bimensual
Sector Hospedaje - Almería Capital	
4 estrellas	111,00 €
3 estrellas	71,00 €
2 estrellas	47,00 €
1 estrella / Pensiones	37,00 €
Sector Hospedaje - Provincia	
Hoteles con Restaurante / Campings	46,00 €
Hoteles sin Restaurante	36,00 €
Pensiones	31,00 €
Sector Restauración - Almería Capital	
Más de 8 trabajadores	67,00 €
Menos de 8 trabajadores	45,00 €
Menos de 3 trabajadores	35,00 €
Sector Restauración - Almería Provincia	
Más de 8 trabajadores	35,00 €
Menos de 8 trabajadores	29,00 €
Sector Bares - Almería Capital	
Más de 5 trabajadores	35,00 €
Menos de 4 trabajadores	29,00 €
Sector Bares - Almería Provincia	
Todos	29,00 €
Pubs y Similares	
Según nº de centros de trabajo	45,00 €
Según nº de centros de trabajo	35,00 €
Cuotas departamento Laboral	
Cuota fija	10,00 €* / empresa
Cuota variable	11,00 €* / trabajador
Cuotas departamento Fiscal	
Cuota libros fiscales "módulos"	61,00 €* / trimestre
<i>En función del volumen de facturación de la empresa</i>	91,00 €* / trimestre
	121,00 €* / trimestre
Cuota contabilidad simplificada	51,00 €* / mes
Otras gestiones	Consultar

* Más 16 % de IVA

Para continuar con este proceso de mejora, por una mayor defensa de tus intereses

ASÓCIATE

Sólo con la unión y la solidaridad de todos podemos afrontar con éxito la defensa de nuestros intereses.

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería –ASHAL– integra desde 1977 a más de 500 empresas del sector, caracterizándose por su preocupación por la mejora de la calidad de los servicios ofrecidos a sus asociados.

Solicitud de inscripción a ASHAL

Si aún no está asociado pero si interesado en nuestros servicios, puede enviarnos sus datos de contacto y nosotros nos dirigiremos a usted para enviarle información más detallada

Deseo recibir información sobre la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería –ASHAL

Nombre y apellidos

Nombre del establecimiento

Domicilio Actividad

Localidad Provincia C.P.

Tel. / móvil

Actividad Bar Cafetería Restaurante Alojamiento Otros

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica de Protección de Datos, ASHAL informa que los datos personales facilitados en el presente formulario serán incorporados en un fichero de contactos y serán tratados de manera automatizada. El remitente da su consentimiento para ser incluido en el mencionado fichero que tendrá como finalidad informarle de los productos, servicios y actividades de ASHAL. Si lo desea, puede dirigirse a ASHAL, en la dirección anteriormente indicada con el fin de ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación.



A.N.E.E.H.A.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE
EMPRESARIOS DE EQUIPAMIENTOS
DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN



Tocco Magico 20 GN 1/1

CHP
Comercial
Hostelera del Poniente

Algo más que ¡Racional!
Económicamente ¡Racional!
Respuesta ¡Racional!
Producto ¡Racional!
Servicio técnico ¡Propio!



Cocinas Chinas



Serie 1000

32 años de experiencia
Asesoramiento integral en inversión
y rentabilidad a la hostelería



Insonorización


Conoces el problema,
nosotros la solución.

Somos especialistas, una larga
trayectoria avala nuestro trabajo, en
dBA tenemos la solución a tu
problema acústico.

 Estudios acústicos

 Insonorización

 Certificados

 Acústica Industrial

 Modem de trans. de datos

 Limitadores de sonido

dBA
acústica