



21-Nov-2010

ESPACIO: 200 cm2

PORCENTAJE: 23%

PERIODICIDAD: Diario

PROMOCIÓN Araújo destacó la concesión

La oficina de Turismo recibe la 'Q' de calidad

Distintivo a quienes, por su buen hacer, se diferencian de sus competidores

EL DÍA
ALBACETE

La Red Infotur de Albacete, y de Valencia, han logrado, recientemente, la 'Q de calidad'. La certificación, emitida por el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española) y otorga un reconocimiento a aquellas entidades que por su buen hacer se diferencian de otros competidores, asegurando destacados niveles de calidad. "La prueba de que en Castilla-La Mancha trabajamos por ofrecer un servicio de calidad reside, por ejemplo, en estos nuevos certificados que reciben nuestras oficinas de Albacete y Valencia, donde tanto la información que manejan como el trato ofrecido al visitante ha sido determinante para obtener este reconocimiento nacional", expresó la vicepresidenta y consejera de Economía y Hacienda, María Luisa Araújo, quien informó que en total son 83 los establecimientos de Castilla La Mancha que exhiben la 'Q de calidad'.

Para la responsable de Turismo



FRANCISCO MARTÍNEZ

Oficina de Turismo de Albacete.

del Gobierno de Castilla-La Mancha "nuestra oferta, y así queda recogida en el Plan Estratégico de Turismo 2010-2014, se basa de forma rigurosa en la calidad porque así estamos promocionando nuestros recursos de la mejor manera posible, cuidando los detalles y cuidando, por tanto, a todo aquel que viene a conocer nuestra Región", indicó.

TRABAJO BIEN HECHO

Además, Araújo felicitó a los trabajadores de las dos oficinas con este nuevo distintivo por su trabajo "ya que muchas veces los informadores turísticos se convierten en la primera impresión que una persona se lleva de un lugar cuando acude en busca de información".



21-Nov-2010

ESPACIO: 706 cm2

PORCENTAJE: 59%

PERIODICIDAD: Diario

“El primer cliente del antiguo hotel siguió viniendo a este”

Alejandro Picardo DIRECTOR DEL HOTEL EXTREMADURA



RUFINO VIVAS

►► En el vestíbulo ► Picardo, en junto al mostrador de la recepción del hotel.

ROCÍO CANTERO
cancers@extremadura.elperiodico.com
CÁCERES

Más de 400.000 clientes en 250.000 reservas son las cifras de la primera década del renovado Hotel Extremadura y de Alejandro Picardo al frente del mismo.

—Tras una década toca hacer balance. ¿Qué hay en él?

—Es un balance positivo. Ha pasado mucha gente, aunque se nota la santa crisis. El mejor año fue el 2008, con una gran subida... En los dos últimos, han venido visitantes, pero buscan lo más económico.

—¿Qué ha cambiado?

—Hace 5 años nos marcamos el reto de conseguir la Q de Calidad, y fuimos el primer hotel de España en conseguirlo. Lo demás han sido más cambios en cuanto a las telecomunicaciones. Cuando abrimos, cuestiones como el ADSL estaban comenzando y optamos por ponerlo solo en una parte del hotel. Ahora hay wifi gratuita para los alojados. La cama en sí, las habitaciones y su baño, no cambian.

—Pero la historia del hotel se remonta a muchos años atrás.

—Al año 1951, cuando prácticamente solo estaban el Extremadura y el Alcántara. Vieron nacer la hostelería en la ciudad, y vivieron grandes momentos. El Cimov tenía jura de bandera cada 45 días... Podía haber una demanda hotelera de 4.000 plazas con las juras. Así que no solo se llenaba Cáceres, sino Trujillo, Mérida, Badajoz...

—¿Se buscaba una ruptura total con el nuevo el nuevo diseño?

—Lo fue. El otro edificio (en Virgen de Guadalupe, donde ahora está el edificio de viviendas de Pinilla) eran originariamente tres chalets que se unieron y que tenían un jardín por el que pasaba toda la ciudad. Mucha gente recordaba ese jardín cuando abrimos. Este está más orientado a la hostelería moderna, a congresos... Es otro tipo de hotel.

—¿Con otro tipo de cliente?

—Ha cambiado el perfil del visitante a Cáceres. Antes era más complicado llegar a la ciudad. Ahora tenemos más cliente de fin de semana.

—Los nostálgicos dicen que los hoteles modernos pierden esencia.

—Allí sucedía algo parecido al Gran Café. Todo el mundo conocía a los

do las necesidades del cliente.

—¿Qué queda de entonces?

—El primer cliente del antiguo hotel ha seguido viniendo a este.

—Lo que no cambia es el espíritu taurino, de hecho hay un busto de Julio Robles en el vestíbulo.

—Era amigo de la familia. Entre los toreros es muy habitual dormir siempre en el mismo sitio, por lo que, casi por inercia, pasaron del viejo Hotel Extremadura a este. Se organizan tertulias taurinas en la feria, el club tiene su sede aquí...

—¿Eso imprime carácter?

—Sobre todo en feria. En un día normal no se nota tanto.

—¿Qué nombre figuran en el libro de firmas?

—Toreros, todos. Pero también cantantes, políticos y gente curiosa. Desde Talavante a María Dolores de Cospedal, Fito, Bisbal, el Juez de Menores Emilio Calatayud, Pau Gasol, tras jugar su primer partido con el Barcelona, en el que perdieron con el Cáceres CB; Estrella Morente, Norma Duval, Estopa, Pocholo (en su firma hay un dibujo en el que dice “la terrible pantera de Cáceres”), Fran y Cayetano Rivera, Curro Romero, Nati Abascal, El Barrio o Forges, que dejó una firma en forma de viñeta... Además hay una carta de agradecimiento de Carolina Herrera, que la envió tras la boda de El Litri y su hija.

—¿La boda de El Litri fue una prueba de fuego?

—Vino mucho fámoseo y fue una locura, con la puerta llena de prensa y los clientes pidiendo salir por otras puertas. Pero toda la gente, famosa, conocida o ilustre han actuado siempre de forma muy sencilla. Nadie ha pedido extravagancias. Aunque cuando vino David Bisbal, en 2002, ni le vimos. Acababa de salir de Operación Triunfo y era una locura la cantidad de gente que esperaba en la puerta. Iba del garaje a la habitación.

—¿Qué espera para esta década.

—Que esté el Ave, no solo con Madrid, sino que haya enganchado con Sevilla y Salamanca. Habrá más hoteles, esperemos que esté el palacio de ferias, que hayamos conseguido el Cáceres 2020, que continúe la proyección del Centro de Cirugía de Mínima Invasión... Y que Cáceres deje de ser la gran desconocida. ≡



RUFINO VIVAS

►► Forges ► Viñeta-firma.

camareros, al recepcionista... Tenía su sabor, era más pequeño y podían fallar en algunas cosas... Y se les permitía. Decían que las tuberías del agua caliente y la fría estaban cambiadas. La del agua fría iba por la calle y se calentaba y la caliente salía fría, porque el calentador ni funcionaba... Como en cualquier casa. Estaba más cascaito... De ahí pasamos a camas con colchones y teles de última generación, caja fuerte para portátiles, 100 plazas de garaje, que allí no había... También es cierto que entonces quizás no era necesaria una plaza de garaje y ahora el cliente la pide. Quizás se ha perdido esencia personalista y han cambia-



21-Nov-2010

ESPACIO: 455 cm2

PORCENTAJE: 48%

PERIODICIDAD: Diario

La Posada del Candil fomenta el desarrollo sostenible en su centro

El complejo ha recibido la 'Q' de Calidad Turística de manos de la delegada provincial de Turismo

■ ELENA SÁNCHEZ

La Posada del Candil, un complejo con cinco apartamentos turísticos rurales situado en Serón, lleva varios años apostando por el desarrollo sostenible en sus instalaciones. Este camino iniciado por el equipo de la Posada del Candil hace 10 años ha desembocado en la obtención de la 'Q' de Calidad Turística, recibida hace unas semanas de manos de la delegada de Turismo, Esperanza Pérez, quien aprovechó la ocasión para visitar dicho complejo. Al respecto, la responsable de la Posada, Pepa Franco, ha comentado que «con esta visita hemos sentido de nuevo el apoyo de las instituciones de la provincia y sobre todo el calor de los alcaldes y de los empresarios de nuestra comarca, especialmente del sector turístico». Además, Franco se ha mostrado «muy satisfecha por este sello de calidad, el cual ha supuesto un nuevo reto en el trabajo que llevamos realizando desde que comenzamos con el proyecto de la Posada del Candil. Un reto de continuar con la mejora para dar el mejor servicio de calidad y dar a nuestra comarca un sello de prestigio en esta andadura tan nueva en turismo».

Instalaciones

La responsable Pepa Franco ha hablado de las instalaciones generales de la Posada del Candil formadas por cinco apartamentos turísticos rurales, distribuidos en diferentes capacidades, con un total de



Las instalaciones de la Posada del Candil cuentan con un total de 22 plazas. ■ IDEAL

22 plazas. «Cada apartamento está dotado de cocina con vitrocerámica, nevera, micro, etc. Un pequeño salón con chimenea de leña, buhardillas de madera, terrazas o porches. Toda la instalación tiene calefacción de suelo radiante por biomasa, piscina de depuración salina y como servicio adicional, tenemos un pequeño mesón rural, con comidas tradicionales, carnes a la brasa en carbón de encina y una sala multiusos con biblioteca, juegos, etc».

Este complejo cuenta con un proyecto conocido como 'Centro de desarrollo sostenible' que fue pensado hace más de diez años. El edificio es un edificio 'vivo', con materiales nobles: madera, piedra, barro cocido, barnices y pinturas ecológicas o aislante de corcho natural. Además, Pepa Franco añade que «el diseño está inspirado en las antiguas cortijadas de la Sierra de los Filabres con detalles propios de los cortijos, pero con diseños modernos en cuanto a la distribución de

los propios apartamentos. Por supuesto, también apostamos por las energías renovables, la biomasa, la energía térmica, etc».

Un complejo totalmente rural en el que no podían faltar las actividades al aire libre. De hecho, las más destacadas son los itinerarios guiados en la Sierra de los Filabres y el Valle del Almanzora, más de 18 rutas que muestran el entorno natural, así como también talleres diversos de artesanía o la ruta de la Vía Verde del Hierro de Serón.



22-Nov-2010

ESPACIO: 92 cm2

PORCENTAJE: 8%

PERIODICIDAD: Diario

>VINARÒS**Instalan una
pantalla táctil
en la oficina de
turismo****E. F. / Vinaròs**

La oficina de turismo de Vinaròs cuenta desde este mes con una pantalla táctil, que ha sido instalada por la Conselleria de Turisme y el Patronato de Turismo de Vinaròs. Cabe destacar que las pantallas táctiles se han instalado tan sólo en las oficinas de turismo de la Comunidad Valenciana que tienen el distintivo de calidad turística 'Q', otorgado por el Instituto de Calidad Turística Española (ICTE).

El objetivo de esta pantalla es proporcionar a los visitantes de la oficina de turismo información turística sobre la Comunidad Valenciana y Vinaròs. Dicha información estará en todo momento actualizada ya que está conectada en tiempo real con las webs turísticas, lo cual también permite su consulta hasta en cinco idiomas diferentes: valenciano, castellano, francés, alemán y inglés.

Además, otra de las utilidades de la pantalla táctil es que, en caso de que la oficina presente una gran cantidad de usuarios, ellos mismos pueden consultar cualquier duda o tipo de información turística.



23-Nov-2010

ESPACIO: 666 cm2

PORCENTAJE: 61%

PERIODICIDAD: Diario

03011232

A la contra

PERE MUÑOZ



Reconeixements

A

questa setmana ha estat la setmana dels reconeixements. Aina Moll. Indiscutible. Una vida dedicada a la llengua, al país, al treball en benefici de tots, a la discreció, a la modèstia, a les conviccions clares, al saber aguantar davant aquells que la criticaven per prudent i els que ho feien per anar massa lluny... Al cap només em ve una pregunta: on són les aïnes molls d'ara? On són els clients gausos? I els jords pujols? No diré que qualsevol temps passat fou millor, però només em remetre a la constatació que feia un bon amic. Em deia: "Anam cap enrere. Fixa't el que ha passat a la política catalana. Hem passat d'en Pujol a en Mas, d'en Carod a en Puigcerdós, d'en Ribó a en Saura, d'en Maragall a en Montilla... El nivell ha baixat enormement". I si algú fa la mateixa reflexió a Mallorca potser trobarà a faltar molta gent, no?

Bé, com deia, ha estat setmana de reconeixements. McDonald's. Vergonyós. L'"Instituto para la Calidad Turística



ñaola" ha atorgat la certificació Q a la cadena McDonald's, tot valorant-ne el servei, el menjar, les instal·lacions, la relació amb els treballadors i la sostenibilitat. Ha estat la primera cadena de "restaurants" que ha rebut aquesta certificació i els de McDonald's han aprofitat per dir que la distinció serà una bona manera d'eliminar falsos mites sobre el menjar i el servei que ofereixen. Falsos mites? I ara, en lloc de millorar el menjar, el servei i les instal·lacions sabeu què faran els de McDonald's? Destinar cinc milions d'euros a fer publicitat de la seva nova "condecoració". Ens hem tornat bojos o què? És normal que s'atorgui aquesta certificació a una cadena d'hamburgueses congelades, que serveix els productes dins plàstics, que fa els gelats amb pols, que malpaga els seus treballadors, i que ofereix un pessim servei? A mi, particularment, m'agrada anar de tant en tant al McDonald's -no us vull enganyar-, però no se'm passaria pel cap dir que el seu menjar es mereix una distinció de qualitat. Ara supòs que serà el torn de Pizza Hut, Burger King, els woks de plats giratoris, els kebabs disseminats per tot arreu... Visca la Q de qualitat! Visca l'excel·lència! Visca l'"Instituto para la Calidad Turística"!

I si seguim amb els reconeixements arribam a les declaracions, per part d'Unesco, de Patrimoni Mundial Immaterial. Aquests dies han estat declarades la Sibil·la, la dieta mediterrània, el flamenc, els castells

(els humans, no els de pedra) i la "cetreria". Molt contents per la Sibil·la, però aquests de la Unesco canvien de criteri cada dia. Fa uns anys eren ultraespecialistes (2001, el "Misteri d'Elx"; 2005, la "Patum de Berga"; 2009, el "Silbo Gome-ro" i els "Tribunales de regantes del Mediterráneo español") i, ara, fan cinc declaracions en un any. De fet, en el seu moment les festes de Sant Joan de Ciutadella no varen obtenir el reconeixement sota el motiu/excusa que no convenia declarar tantes celebracions catòliques, ja que els africans, els àrabs i els asiàtics podien ser sensibles a aquestes declaracions. I ara hi ha estat declarada la Sibil·la! D'altra banda, declarar Patrimoni Mundial la dieta mediterrània és un doiarro com una catedral, però, bé, doctors té l'Església i assessors la Unesco!

Si fem rànquing, l'Estat espanyol és, després d'Itàlia, el que més béns (51) té declarats (37 són culturals, 3 són naturals, 2 mixtes i 9 immaterials). I, entre aquests, a catorze tenen participació algun territori dels Països Catalans (dos a Balears).

Una curiositat, per acabar, la Generalitat tenia una festassa preparada per celebrar la declaració dels castells com a Patrimoni de la Humanitat. Just nosaltres amb la Sibil·la...•



Comenta aquest article a www.dbalears.cat



La Cámara desarrolla tres acciones para impulsar la calidad turística

El presidente de la entidad cameral, Antonio Atiénzar, y el director general de Turismo y Artesanía, Fernando de Pablo, presentaron el Plan cameral para lograr la certificación Q

• A través de una web, de jornadas formativas y de auditorías internas, se ayuda a los empresarios a lograr la certificación; de las 83 que hay en la región, esta provincia tiene 40.

E.R.J. / ALBACETE

El presidente de la Cámara de Comercio e Industria de Albacete, Antonio Atiénzar, y el director general de Turismo y Artesanía, Fernando de Pablo, presentaron ayer el Plan de Impulso a la Calidad Turística de Albacete, puesto en marcha por la Cámara, con el apoyo del Gobierno regional. Un plan que persigue, explicó Atiénzar, difundir la cultura de calidad entre los establecimientos turísticos de la provincia, favoreciendo la implantación del sistema de calidad turístico Q, manteniendo el número de empresas que ya están certificadas y consiguiendo la certificación de otras nuevas.

Para que estos objetivos se hagan realidad, el presidente de la Cámara dio a conocer que se ha puesto en marcha una serie de acciones a prestar formación, asesoramiento y asistencia técnica a los empresarios turísticos de Albacete. Una de ellas es la creación de una línea abierta de consultas sobre la calidad turística.

A través de la página web www.calidadturisticadealbacete.com, los empresarios turísticos pueden consultar desde cualquier punto información relativa al sistema de calidad turístico español, además de acceder a los establecimientos que ya están certificados. Asimismo, se ha puesto a su disposición un correo electrónico (in-



El presidente de la Cámara de Comercio de Albacete, Antonio Atiénzar. / A. PÉREZ

fo@calidadturisticadealbacete.com), en el que pueden hacer cualquier tipo de consulta.

Además de la página web, Atiénzar comentó que la Cámara ha realizado una serie de jornadas conjuntas formativas en materia de calidad turística, dirigidas tanto a establecimientos certificados como no certificados. Hasta el momento, se han realizado varias en

municipios como Villarrobledo, Fuentealbilla o Albacete capital. Se completó con una específica para alojamientos rurales certificados con la Q, en la que se les informó de los cambios en la norma, así como la fórmula más adecuada para adaptar sus establecimientos a esos cambios.

La tercera y última acción de este Plan de Impulso, explicó

VI Premios

La Cámara de Comercio e Industria de Albacete celebra esta tarde, en el Teatro Circo y a partir de las 20,30 horas, su Gala de entrega de los VI Premios de Promoción Empresarial, en los que reconocerá a cinco jóvenes empresas albaceteñas y les ayudará, a lo largo de todo un año, a sacar adelante acciones empresariales, a informarle de diferentes acciones y a apoyarles en el plan de expansión.

Las empresas reconocidas este año son Astro Camp (Nerpio), dedicada a actividades profesionales, científicas y técnicas; Roblepol (Villarrobledo), de fabricación de artículos acabados de materias plásticas; Fuente del Maguillo (Villaverde de Guadalupe), de alojamientos turísticos extrahoteleros; Residencia Los Álamos de Santa Gema (Albacete), dedicada a asistencia y servicios sociales; y Clipes Creación y Gestión Cultural (Albacete), dedicada a la gestión de servicios culturales.

Asimismo, a lo largo de la gala se impondrán las Medallas de Plata y Oro concedidas por el Pleno cameral en reconocimiento a su trayectoria y labor.

Atiénzar, ha ido encaminada a propiciar la realización de las auditorías internas anuales, y a un coste muy bajo, que se exigen a los empresarios turísticos para mantener la certificación de calidad.

Atiénzar recordó que, de los 83 establecimientos certificados con la Q de calidad turística de Castilla-La Mancha, 40 pertenecen a Albacete, es decir, casi el 50%.



23-Nov-2010

ESPACIO: 511 cm2

PORCENTAJE: 54%

PERIODICIDAD: Diario



La provincia apuesta por fomentar la implantación de la distinción 'Q de calidad' en sus establecimientos. :: LA VERDAD

El turismo apuesta por la excelencia

La Cámara de Comercio lanza un plan para que un mayor número de establecimientos adopte el sistema 'Q de calidad' en Albacete

:: ELÍAS JIMÉNEZ

ALBACETE. Albacete no cuenta con grandes monumentos ni con parajes mundialmente conocidos (con respeto para lugares como las Lagunas de Ruidera o los Chorros del río Mundo). Por ese motivo tiene que luchar con más fuerza para atraer a un mayor número de visitantes hasta la provincia y conseguir que éstos permanezcan en ella el mayor tiempo posible.

Para conseguir ese objetivo el sector en la provincia trata de buscar elementos diferenciadores, atractivos al turista potencial. Con esa filosofía, la Cámara de Comercio ha impulsado el Plan de Impulso a la Calidad Turística de Albacete que pretende fomentar la excelencia

entre los establecimientos de la provincia con el fin de diferenciarlos de los de otros lugares. El plan se centrará en favorecer la consecución de la distinción 'Q de calidad', manteniendo el número de empresas ya certificadas y consiguiendo la incorporación de otras nuevas.

La provincia ya tiene mucho terreno ganado en materia de calidad. Buena prueba de ello es que acapara casi la mitad (40 de 83) de las 'Q de calidad' que concede el Instituto de Calidad Turística Española (Icte).

Mucho ha tenido que ver en ello que la Cámara de Comercio de Albacete gestione la primera delegación territorial del Icte en Castilla-La Mancha, «modelo que ahora han copiado Toledo y Cuenca», reconoció el director general de Turismo, Fernando de Pablo, que ayer presentó el plan junto al presidente de la Cámara de Comercio, Antonio Atiénzar.

Para el desarrollo del plan, que se llevará a cabo con la colaboración

de la Junta, se ha planteado una línea abierta de consultas sobre calidad turística a través de Internet (www.calidadturisticadealbacete.com o info@calidadturisticadealbacete.com) o vía telefónica (902 101 971).

También se plantea la organización de jornadas formativas en materia de calidad turística como las que la Cámara ya ha llevado a cabo en Villarrobledo, Fuentealbilla o la propia capital y la elaboración de diagnósticos personalizados o auditorías para comprobar que los establecimientos cumplen con los requisitos exigidos para la consecución de la 'Q de calidad'.

El presidente de la Cámara es ambicioso con la puesta en marcha de este plan. «Queremos que el 100% de los establecimientos se certifiquen», reconoció, con lo que el plan se dirige a las más de 2.000 empresas relacionadas con el sector con que cuenta la provincia de Albacete.

«La 'Q de calidad' no es sólo un sello de garantía, sino también un

procedimiento de gestión que ayuda mucho, sobre todo al pequeño empresario», argumentó el director general de Turismo. De Pablo recordó que la Junta subvenciona el 75% del coste de la auditoría necesaria para conseguir la certificación, pero también de los costes de las auditorías para su mantenimiento y para su renovación, «algo que no hacen otras comunidades».

Pero para el director general de turismo existen otras figuras por las que también es conveniente apostar y citó entre ellas el sistema de calidad turístico en destino, la Carta Europea de Turismo Sostenible o el Club de Turismo Enológico.

De momento las cifras están respondiendo a las expectativas que las administraciones han puesto en el turismo como motor de la economía especialmente de las zonas más rurales. Según los datos ofrecidos por De Pablo, en lo que va de año los viajeros han aumentado en Albacete un 10,1% y las pernoctaciones un 6,9%.



24-Nov-2010

ESPACIO: 356 cm2

PORCENTAJE: 38%

PERIODICIDAD: Diario

D.A.

HUESCA.- McDonald's España ha logrado la certificación Q de Calidad para todos sus restaurantes, al ser reconocida por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), de manera que se ha convertido en la primera cadena de restauración que obtiene un certificado de estas características.

La marca Q de Calidad ratifica el compromiso del establecimiento certificado de alcanzar la plena satisfacción del cliente, de maneras que cubre las necesidades y supera las expectativas del consumidor, al que ofrece un servicio "excelente".

Patricia Abril, presidenta y directora general de McDonald's España, valora el resultado de la auditoría desarrollada por la certificadora Bureau Veritas en los restaurantes y los centros de distribución de su proveedor logístico. "Es un orgullo ser la primera cadena de restauración en España que obtiene la Q de Calidad en todos sus restaurantes, ya que reconoce el compromiso de la compañía con la calidad total y el esfuerzo constante que realizamos día a día en nuestros restaurantes para ofrecer a nuestros clientes no sólo productos seguros y de calidad, sino un servicio excelente más allá de sus expectativas".

Junto a los controles de calidad y seguridad alimentaria y el mantenimiento de sus instalaciones y equipos, McDonald's España

McDonald's España logra la Q de Calidad para sus restaurantes

ha alcanzado este sello "por su compromiso de un buen servicio a sus clientes y por mantener una correcta línea de actuación en materia de sostenibilidad y empleo, al asegurar a todos sus empleados la formación necesaria para desempeñar adecuadamente sus funciones".

La compañía ha profundizado en los últimos años tanto en la calidad de la materia prima como en la transparencia de los productos, además de la búsqueda de los proveedores locales. En este ejercicio 2010, ha dado un paso más en esta estrategia al enseñar sus restaurantes, el escenario de la cocina y el consumo. En este sentido, y con

>"Es un orgullo ser la primera cadena de restauración española con la Q de Calidad"

el precedente del programa Testigos de Calidad que abrió las dependencias a más de 2.400 consumidores para que constataran el estricto cumplimiento de los requisitos de excelencia en la elaboración de hamburguesas, ha puesto en marcha el programa nacional de Puertas Abiertas, que pone a disposición de todos los interesados el conocimiento del interior de sus restaurantes. Esta iniciativa ya está en marcha con las personas que se inscribieron hasta el pasado día 3 de noviembre.

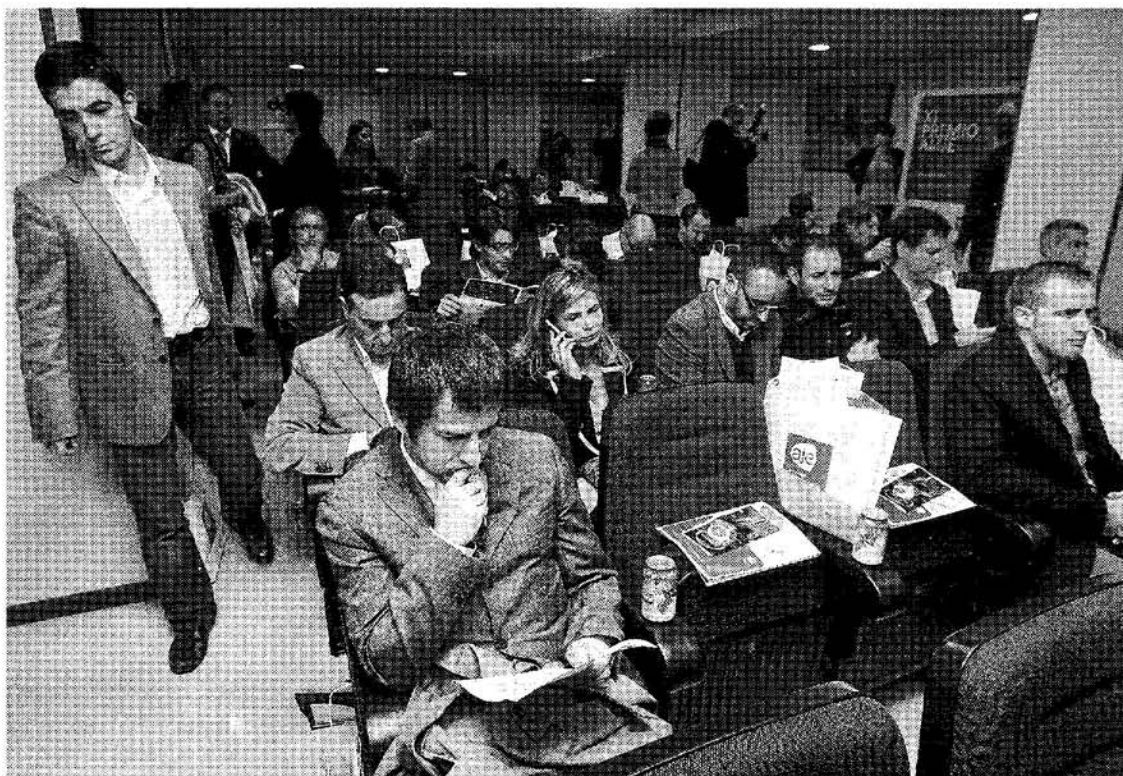
Por otro lado, McDonald's España celebró el pasado viernes en todos sus restaurantes el McHappy Day, jornada solidaria en la que la recaudación del Big Mac se destina a la Fundación Infantil Ronald McDonald, institución sin ánimo de lucro que trabaja para el bienestar de los niños y sus familias con la construcción y mantenimiento de las Casas Ronald McDonald en España. Ese día 19, los clientes que lo desearon adquirieron los pines solidarios de edición exclusiva realizados por trabajadores de la Fundación Carmen Pardo-Valcarce, que fomenta la participación de las personas con discapacidad

intelectual en la sociedad, y que tiene una de sus principales herramientas en la creación de talleres profesionales para estas personas, como viveros, manipulados de clasificación, carpintería, decoración, pintura, taller mecánico, floristería o complementos.

Todos los restaurantes de España han desarrollado el Programa de Manos para ayudar a la Fundación Infantil Ronald McDonald, con la aportación de un donativo en una urna y la adquisición de una mano adhesiva que se puede personalizar y pegar en las cristaleras del restaurante.

La primera Casa Ronald McDonald de España se inauguró en abril de 2002 en Barcelona (junto al Hospital Vall d'Hebrón), y ha recibido desde entonces más de 1.500 ingresos de toda España. Son "hogares fuera del hogar" para niños enfermos obligados a trasladarse lejos de su residencia habitual para recibir tratamiento médico. Desde 1974, cuando se abrió la primera, más de dos millones de familias han encontrado este acodo en las 298 residencias abiertas en 30 países del mundo, que además han concitado el trabajo de más de 30.000 voluntarios en la actualidad.

Cabe recordar que McDonald's España cerró el pasado ejercicio con una facturación de más de 800 millones de euros, un 6% más que en el año anterior, cuenta con más de 410 restaurantes en toda España y una plantilla superior a los 20.000 empleados.



La presentación de las empresas candidatas en la CEC congregó a decenas de emprendedores

QUINTANA

El "New York Times" avala a una de las candidatas, La Postrería

Casi treinta entidades optan a los premios de los jóvenes empresarios

R.L. > A CORUÑA

■ La Asociación Marinada de Jóvenes Empresarios (AMJE) presentó en la sede de la Confederación de Empresarios (CEC) a las 29 candidatas a los Premios AMJE Emprende, que tienen como objetivo apoyar y motivar todas las iniciativas empresariales de los jóvenes emprendedores de la provincia. Se trata de unos galardones que han tenido una gran acogida en esta edición y muestra de ello es la alta participación que ha anunciado la asociación en la presentación de candidaturas, todo

un récord histórico. Los candidatos apuestan por la innovación y el desarrollo tecnológico para salir de la crisis y creen que la clave para abrir un negocio es conocer bien las necesidades del mercado.

Las entidades que se han presentado en esta ocasión tienen un perfil muy variado y abarcan infinidad de sectores profesionales. Este año se convocan las categorías Joven Empresario y Aje Junior, además de los accésit a la innovación, la creación de empleo y la internacionalización. Entre los requisitos para competir por el ga-

lardón destaca que el capital social de las empresas candidatas deberá estar participado al menos en un 25% por personas físicas menores de 41 años y su razón social debe ser de la provincia de A Coruña.

Reconocimiento > Una de las candidatas a los AMJE, La Postrería, se da a conocer como un proyecto de hostelería que ha logrado en tan sólo cuatro años la "Q" de calidad turística y un reconocimiento avalado por el "New York Times".



PALEXCO renueva las certificaciones de calidad



El Palacio de Congresos y Exposiciones de A Coruña, PALEXCO ha pasado con éxito la Auditoría de Recertificación de la “Q” de Calidad Turística y la correspondiente a la Norma UNE ISO 9001:2008. Renueva así su compromiso con la calidad y continúa siendo el único palacio de congresos de Galicia certificado.

PALEXCO implantó el sistema de gestión de calidad en el año 2007 y tras tres años de vigencia ha renovado los sellos otorgados por el Instituto de Calidad Turística Española y AENOR, respectivamente.

La “Q” de Calidad Turística, un reconocimiento que otorga el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio a través del ICTE, avala la calidad, seguridad y profesionalidad de los servicios de PALEXCO, aportándole además diferenciación en el sector turístico. La instalación congresual coruñesa es la única de Galicia, y una de las pocas de España, que cuenta con esta distinción.

Asimismo, la renovación de la norma internacional UNE-EN ISO 9001:2008 refleja la preocupación de PALEXCO por mejorar la satisfacción del cliente. La certificación promueve un sistema de calidad orientado a la mejora continua.

La renovación de la “Q” de Calidad Turística y de la ISO 9001:2008 se ha realizado de forma paralela en el Palacio de la Ópera, gestionado por la misma empresa concesionaria.



26-Nov-2010

ESPACIO: 455 cm2

PORCENTAJE: 51%

PERIODICIDAD: Diario

Exquisitos hoteles para disfrutar

La cadena hotelera canaria XQ Hotels ofrece a sus clientes lo mejor en cada momento. Espacios totalmente reformados, gastronomía canaria e internacional, personal altamente cualificado y todo con vistas al mar

LA PROVINCIA/DLP
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

XQ Hotels es una cadena hotelera creada por empresarios canarios que, desde un principio, han querido ofrecer algo diferente al mercado turístico. Por ello han escogido dos hoteles y un complejo de apartamentos para ofrecer un turismo de calidad y para hacer realidad su sueño. Y es que, XQ, significa 'exquisito' y de ahí parte la verdadera esencia de este equipo joven y dinámico. Pretenden dar lo mejor a sus clientes aportando calidad, buen servicio y un magnífico personal altamente cualificado.

El Hotel XQ Palacete, en Morro Jable, ha obtenido, a lo largo de este año, la certificación de calidad Q. Sus confortables 54 habitaciones, frente al mar de la mejor playa de las islas, están equipadas para que sus clientes se sientan como en casa.

Asimismo, en esta localidad, se encuentra la nueva apuesta de esta 'exquisita' cadena hotelera. El XQ Calypso, actualmente en reformas, tiene prevista su apertura para mayo del 2011. En este hotel, podrá disfrutar, entre otras cosas, de Spa, terraza chill-



Vista de la playa desde el hotel XQ El Palacete. | LA PROVINCIA/DLP

out y sala de conferencias. Tanto en el XQ Calypso como en el XQ Palacete, (ambos de cuatro estrellas) los clientes encontrarán lo más significativo de la gastronomía canaria e internacional; bufés y restaurantes dedicados con gran interés a sa-

tisfacer los paladares más exigentes y también a los más curiosos dispuestos a probar los platos más conocidos de la cocina canaria.

Además de estos hoteles en Fuerteventura, XQ Hotels ha comenzado su andadura en Gran

Canaria con XQ Vistamar, a escasos metros de la playa de Puerto Rico, un complejo que cuenta con 34 apartamentos totalmente reformados y equipados. El lugar ideal para pasar unas vacaciones en pareja o familia.

Sello Q de Calidad Turística



El hotel sigue apostando por un excelente servicio que le ha permitido, tras meses de intenso trabajo y numero-

sas auditorías, obtener el prestigioso sello Q de calidad turística. Este hecho le ha convertido en uno de los cuatro establecimientos turísticos de la isla de Fuerteventura que ha logrado cumplir los estrictos requisitos para ser merecedor de esta distinción que otorga el Instituto para la Calidad Turística Española. Este sello demuestra la fantástica oferta de El Palacete, avalada desde hace tiempo por el envidiable porcentaje de satisfacción y visitas repetidas de sus clientes. El soporte humano es uno de los valores fundamentales de la empresa y por ello lo que distingue a este coqueto recinto es la personalización de su servicio. Treinta y cinco personas trabajan para que la estancia en el establecimiento sea una de las mejores experiencias durante las vacaciones.



27-Nov-2010

ESPACIO: 237 cm2

PORCENTAJE: 21%

PERIODICIDAD: Diario

Noventa personas participan en la jornada de calidad turística de la Mancomunidad

Expertos del sector explican cual es el futuro y como lograr la "Q de calidad", marca de excelencia para el sector

REDACCIÓN ■ Cambados

Noventa personas entre técnicos de turismo, alumnos de escuelas de hostelería y profesionales del sector, participaron ayer en las jornadas sobre calidad en el sector turístico organizadas por la Mancomunidad de Municipios de la Comarca de O Salnés.

Las ponencias que se desarrollaron durante toda la jornada de ayer se centraron precisamente en cómo lograr la marca que fija la excelencia turística, la "Q de calidad", contando con la participación de expertos como Guillermo Anivarro, director de normalización del Instituto para la Calidad Turística española, entidad que, precisamente, otorga esta marca de excelencia. Su ponencia fue una de las más inte-



Un momento de la charla celebrada ayer en el Parador. // I. Abella

resantes ya que explicó de manera pormenorizada y muy práctica como se generan las normativas de calidad, en las que se cuenta con la opinión de representantes del sector.

No faltaron en las ponencias empresarios del sector que dieron a conocer sus experiencias

sobre la implementación del sistema de calidad, como es el caso de Javier Goyanes, presidente de Pazos de Galicia, entidad que sólo admite empresas que cuenten con el distintivo. Todas las intervenciones ofrecieron unos planteamientos muy prácticos sobre las normativas de calidad.

A sólo 6 meses... y las tareas sin

El equipo de gobierno del PAL tiene compromisos con los ciudadanos pendientes



El PAL se propuso hacer desaparecer las viviendas de Pampanico Bajo «para potenciar» el núcleo pero la Junta no le concedió la titularidad. :: M. A. D.

LOS COMPROMISOS

El Partido de Almería, con Enciso a la cabeza, se comprometió antes de mayo de 2007 si llegaba a gobernar nuevamente a poner en marcha distintos proyectos, muchos de los cuales se lleva años hablando y aparcando. Algunos de ellos únicamente se han podido realizar gracias a los planes anticrisis llegados del Estado y de la Junta de Andalucía.

Cementerio

Ampliación: El proyecto ya se desarrollará en dos fases, habiendo salido hace pocas semanas la primera a licitación. Contempla la construcción de varios cientos de nichos más en el Cementerio de El Ejido, ya que éste se ha quedado pequeño. Se espera que las obras puedan comenzar a principios de año.

Centros de mayores

Con los 'anticrisis': Está pudiendo dar respuesta a las personas de la tercera edad gracias a los fondos llegados de otras administraciones. El de Almerimar se ha construido nuevo, mientras que en San Agustín se ha remodelado el existente. Quedan pendientes el de la Loma de la Mezquita y la ampliación del de Ejido Norte.

Centros polivalentes

A medias: El PAL quería llevar a cabo el «arreglo» de los ubicados en Santa María del Águila y Pampanico. Asimismo están pendientes los de Almerimar y San Agustín. En el caso del construido en Santo Domingo, éste no ha podido ser disfrutado aún por los vecinos pese a que la obra concluyó hace más de un año.

Piscinas

En el cajón: El programa del PAL se puso como objetivo dotar de piscinas cubiertas, similares a la de El Ejido, en otros núcleos de población como Las Norias, Santa María del Águila y San Agustín. En los tres casos, los vecinos están esperando a que se den detalles de los proyectos y se comiencen a construir.

hacer

MÍRIAM
ALCARAZ
Redactora



✉ ejido@ideal.es

Proyectos como la construcción de un camping o el desarrollo de la Bahía de San Miguel, en el tintero

EL EJIDO. Más de veinte folios llenos de promesas y propuestas es lo que daba forma al programa de gobierno que el Partido de Almería (PAL) había presentado a los ciudadanos a cambio de su voto. Desde mayo de 2007 y durante los cuatro años siguientes, el PAL, tras haber conseguido la mayoría absoluta, debía ponerse el mono de trabajo para sacar adelante cada uno de los proyectos, muchos de ellos continuistas y muchos otros que venían arrastrando desde años atrás y demandados por la población.

A seis meses de que 'expire' el plazo, los ciudadanos pueden hacer un balance de qué es lo que se ha hecho y qué es lo que no, hasta ahora, dejando aún medio año de margen al ejecutivo para que cumpla con sus obligaciones y no deje los deberes sin hacer. Quizás sea en las áreas de Licencias y Disciplina Urbanística, y en Obras Públicas en las que los proyectos son más 'vistosos', destacando de entre todos ellos el desarrollo de la Bahía de San Miguel y de la Avenida de la Costa, más conocida como la Carretera de Almerimar. Pese a que hace año y medio casi que la Junta de Andalucía dio luz verde al desarrollo de lo que prometía convertirse en uno de los complejos turísticos más importantes del arco mediterráneo, lo cierto es que todo continúa igual: los ciudadanos siguen manteniendo en alza sus explotaciones y las parcelas hoteleras siguen sin recibir el interés de las cadenas.

De ello también derivaba el que se ejecutase el anunciado proyecto de desdoblamiento de la Carretera de Guardias Viejas, a su paso

por Matagorda. En este núcleo, según el programa del PAL, se iba a haber construido esta legislatura un centro polivalente que albergara una guardería, el nuevo centro de mayores y la oficina de la Junta Local. De hecho, este proyecto se llegó a incluir en la primera partida económica que el Estado transmitió al Ayuntamiento de El Ejido, pero a última hora, el equipo de gobierno lo echó para atrás. En Matagorda también se iba a transformar el campo de albero pasando a estar dotado con césped artificial. Ambos proyectos siguen en cola.

También están en 'stand by' la construcción de un paseo marítimo en los tramos comprendidos entre Balerna y Balanegra, y entre Balerna y Guardias Viejas, mediante acuerdo con la Demarcación Provincial de Costas. Precisamente en Balerna, esperan en este último tramo la construcción de un bulvar que embelleciese la zona de entrada al núcleo y mejorase la seguridad vial, sobre todo para los cientos de estudiantes que a diario tienen que acudir al IES Mar Azul por el arcén. Este proyecto incluso salió a licitación y se esperaba que se iniciase hace ya dos años.

Equipamientos

Otros equipamientos que el PAL prometió acometer eran los de obtener una parcela para acondicionar un camping a través del 10% de cesión al ayuntamiento en el sector turístico o mixto por Guardias Viejas o Balerna. La idea era prestar servicio de acampada a través de bungalows y caravanas; construir una plaza de toros polivalente junto al Parque Cañada de Ugijar, que sigue sin concluir; crear una residencia para mayores en Almerimar; acondicionar zonas deportivas al aire libre en Almerimar y Balerna, así como una zona cubierta en Almerimar; construir piscinas cubiertas en Las Norias, Santa María del Águila y San Agustín; ejecutar parques en Santa María del Águila, Las Norias y San Agustín, o elaborar el proyecto de una Gran biblioteca Pública en un edificio exento de más de 2.500 metros cuadrados. Sin embargo, este último tendrá que esperar más aún en el tiempo ya que la biblioteca central aún no se ha trasladado al edificio del Teatro Auditorio. Lleva casi 3

Continuidad al turismo ejidense

Tal y como declaró el alcalde de El Ejido, Juan Enciso, antes de las elecciones de mayo de 2007, su carta de presentación iba encaminada a una apuesta por la continuidad del trabajo que hasta la fecha se había realizado. Así, en áreas como la de Turismo ello se ha visto reflejado. Según el programa de gobierno del PAL presentado a los vecinos, los compromisos que se adquirirían para la legislatura que está a un paso de terminar eran «seguir mejorando el equipamiento de las playas del municipio, ampliar los medios humanos para el servicio de vigilancia y seguridad en las playas, la obtención de la 'Q de Calidad' para las playas del municipio, apostar por la promoción y la participación en eventos y acciones de carácter promocional a nivel nacional e internacional e instar a la Administración andaluza para conseguir el Plan de Dinamización turística para mejorar la oferta».

En este sentido, cabe destacar que todo ello se ha hecho, con la excepción de que la promoción en eventos, aunque se ha hecho, sí que se ha visto reducida. El instar a la Junta de Andalucía la consecución del Plan de Dinamización es algo que aún no ha tenido los frutos esperados pues en estos tres años y medio que han pasado de legislatura, la aprobación de este expediente no ha sido posible.

También se comprometió a crear el PAL un observatorio turístico local del que, por el momento, no se ha tenido noticia alguna.

Actividades culturales como los encuentros literarios o la feria del libro no sólo no se han potenciado, sino que han desaparecido

En Almerimar: Aunque cuenta con un parque en el que practicar distintas modalidades deportivas, este núcleo carece de un espacio cerrado en el que practicar deporte. El PAL iba a dotar de un espacio cubierto polideportivo aunque hasta la fecha no se ha anunciado ningún proyecto referente a este asunto.



Aspecto que presenta el vestuario del campo de Matagorda. ■ IDEAL

años esperando a que se le dote del mobiliario correspondiente.

En lo que a Patrimonio Histórico se refiere, si que se han dado pasos en estos tres años y medio, aunque ello haya llegado gracias a los fondos anticrisis. En este sentido, se han restaurado algunos aljibes árabes y se ha iniciado con la limpieza y vallado del Yacimiento arqueológico de Ciavieja, que aspira a convertirse en un lugar de interés.

Por otro lado, el Conservatorio de Música también ha visto la luz y la remodelación de los mercados de abastos de Santo Domingo y Balerna también. No obstante, hay otras iniciativas que han ido cambiando o incluso han llegado a desaparecer en estos últimos años como han sido los ciclos de encuentros literarios, la feria del libro o el Natural Musical Festival.

Por otro lado, y en contraposición a ello, desde el equipo de gobierno del PAL se ha seguido dando impulso a proyectos sociales y participativos como han sido «seguir avanzando en el protocolo municipal de actuación con mujeres víctimas de violencia», realizar un plan de igualdad, colaborar con los centros educativos con proyectos de igualdad y colaborar con las asociaciones y colectivos; además de trabajar para erradicar el absentismo escolar o dinamizar los clubes

infantiles. Pendientes han quedado construir una perrera municipal y crear un servicio de adopción de animales abandonados a través de internet.

En lo que a comercio se refiere, sólo se apostó por llevar a cabo planes específicos formativos para el sector a fin de que los profesionales puedan reciclarse. Todo ello se ha ido gestionando a través del Centro de Iniciativas Empresariales, donde la Cámara de Comercio tiene un papel muy importante.

En último lugar, y en lo que respecta a Medio Ambiente, el programa de gobierno del PAL para el municipio de El Ejido en el periodo de verano 2007-primavera 2011 recogía «avanzar en las políticas de prevención y reducción de la contaminación que deteriora el medio ambiente, impulsando así la mejora de las plantas de tratamiento de residuos urbanos, agrícolas y depuradoras par construir un municipio más saludable y acogedor». Se apostó por luchar contra el cambio climático impulsando «la conversión de los residuos en productos reutilizables, como el compost, para evitar que se quemem», aunque en esta apuesta se haya 'fallado' tras originarse el incendio en la planta de El Ejido Medio Ambiente y haber permanecido activo durante varios meses. El resto del programa en esta materia ha sido continuista.

Nuevo auditorio

Al aire libre: Desde el área de Cultura se proyectó construir un nuevo auditorio, esta vez al aire libre y en las instalaciones del Parque Municipal, para dar respuesta a las manifestaciones colectivas que hay en todo el término municipal, según expusieron desde el equipo de gobierno del Partido de Almería.

Conservatorio de Música

Con recursos municipales: El demandado equipamiento educativo ha visto la luz finalmente con los fondos anticrisis, aunque desde el PAL se anunció que se construiría con recursos municipales. La queja de los usuarios ahora se centra en la poca iluminación que hay en la zona en la que se ha levantado el edificio.

Polideportivo

En Almerimar: Aunque cuenta con un parque en el que practicar distintas modalidades deportivas, este núcleo carece de un espacio cerrado en el que practicar deporte. El PAL iba a dotar de un espacio cubierto polideportivo aunque hasta la fecha no se ha anunciado ningún proyecto referente a este asunto.

Césped artificial

En campos de albero: Se iba a dotar de césped artificial los campos de fútbol de Matagorda, que presenta un estado de abandono y ha sido motivo de denuncia por parte de vecinos y Junta Local, y el de Balerna. En el caso de Santa María del Águila sí que se ha finalizado el campo con todos sus servicios.

Mantenimiento

Potenciación: Obras Públicas se comprometió a potenciar este área con los recursos humanos y mecánicos necesarios para prestar un mejor servicio y control de los mismos, teniendo en todo momento información detallada y fiable de todos los trabajos y servicios prestados, con un informe mensual de los mismos.

RESTAURANTES DE ALBACETE **EL SECRETO DE JÁVEGA**



Rafael Herreros está al frente de El Secreto de Jávega desde hace cuatro años. / RUBÉN SERRALLE

LOS DATOS

DIRECCIÓN

Maestro Chueca número 13.

TELÉFONO

967219219.

DÍA QUE CIERRA

Lunes.

WEB

www.elsecretodejavega.com

MENÚ

Menú del día incluye la bebida, un primer plato, un segundo plato y postre.
Precio: 25 euros.

CURIOSIDADES

Rafael Herreros cuenta que cuando empezó el restaurante «hicimos una obra muy grande y nadie apostaba por nosotros. Nos avalamos con nuestras casas y hubo gente que no daba un duro por nosotros, pensaban que iba a arruinar a la familia, pero gracias a Dios estamos aquí todavía».

UN COCINERO DE CALIDAD

Rafael Herreros es el gerente de El Secreto de Jávega, un restaurante con la 'Q' de calidad que busca la innovación culinaria y está situado en la Plaza Maestro Chueca

VIRGILIO LIANTE | ALBACETE
vlante@latribunadealbacete.es

El Secreto de Jávega es uno de los restaurantes que tiene el distintivo de Q de calidad en su puerta, lo que, sin duda, adelantarse en el universo de Rafael Herreros es conocer a uno de los *chefs* de nuestra ciudad con mas proyección. Ha tenido el honor de defender a nuestra región en el Concurso Nacional de Cocineros y participó en el Bocuse d'Or para el Campeonato del Mundo, entre otros. Además, este mes recibió el primer premio del producto del pistacho en Ciudad Real, en Valencia sirvió más de 8.000 pinchos y fue congresista en la Feria Gastronómica de Alicante.

Rafael Herreros reconoce que el mundo de la cocina tiene una magia especial y recuerda a su madre, Rufina Heras, desde el principio de la entrevista porque «ha sido una trabajadora incansable y el pilar principal de este

negocio familiar, en el que trabajan su hermano Javier (jefe de sala) y Pepe (maestro cortador de jamón), y el resto del equipo son Irina, Maxi y Mariano».

«De mi madre he aprendido la cocina tradicional, aunque le he intentado dar un toque personal, pero el mayor apoyo que he tenido siempre ha sido ella, que estuvo en el *Dallas* desde 1982, donde en poco tiempo, consiguió una gran clientela por sus famosos caracoles, su carne en salsa o el lomo de orza».

Sobre la Q de calidad dice que «tenerlo es muy exigente porque nos hacen auditorías, control de temperatura de las cámaras y suelen hacer dos inspecciones anuales por sorpresa».

Para Rafael Herreros el secreto de la buena cocina «es la materia prima, saber mimarla, bajarla y tener detalles a la hora de emplatar», y agrega que «en nuestra ciudad hay mejores mariscos que en muchos puertos».

«De mi madre aprendí la cocina tradicional a la que le he dado un toque personal»

Desde su punto de vista la cocina no tiene techo, ni límites, «porque la imaginación es importante. Un plato como el que he elaborado lleva mucho trabajo porque no está mezclado todo en el puchero, y además cada ingrediente tiene su consonante y su equilibrio de sabor».

El Secreto de Jávega, que abrió sus puertas en septiembre de 2006, es una de las casas de la provincia por donde han pasado cocineros con estrellas Michelin, «de los que he aprendido mucho, como son Adolfo Muñoz, Manolo de la Ossa y Pepe de El Bohío, además de Salvador Gallego, Albert Adrià, Luis Aduriz y María José San Román».

«Para innovar hay que partir de la tradición, hay que saber cómo se hacen unas buenas lentejas, judías o estofados para des-

pués seguir investigando», explica Rafa Herreros. El Secreto de Jávega, que cuenta con una decoración entre rústica y minimalista realizada por Podio, tiene 400 referencias de vinos en carta, ya que «tiene una bodega a 15 grados, donde se pueden encontrar absolutamente todos».

El restaurante pese a no ser céntrico, ya que se encuentra en la Plaza Maestro Chueca, «ha tenido una excelente acogida porque el trato que le damos al cliente es cercano. Nuestra filosofía es ser un poco distintos en el tema de decoración y de la cocina para ser un reclamo, porque no estamos en el centro. Nuestra cocina consiste en platos tradicionales puestos al día para los que utilizamos ingredientes y técnicas modernas como gelificantes (un producto hecho a base de algas que da color a los platos) y también cocinamos al vacío, tocamos el gazpacho manchego, que es el abanderado de la cocina manchega, y carnes y pescados de muy buena calidad que no los suelo enmascarar con ninguna salsa. Eso hay que hacerlo a la barbacoa y a la brasa, como la carne de Dakota».

EL PLATO ESTRELLA

'Ventresca de cochinillo con setas'

El cocinero del Restaurante El Secreto de Jávega, Rafael Herreros, ha preparado una *Ventresca de cochinillo con setas de temporada, tierra de frutos secos y mozzarella*. Es importante que el cochinillo esté envasado al vacío y desmenuado para, después, sacarlo y terminarlo con un golpe fuerte al horno a 200 grados. No tiene salsa, ni nada, y si algo destaca de este plato es la sencillez, aunque necesita una profusa elaboración. El cochinillo está acompañado con setas silvestres (trompetilla de los muertos, niscalo, santarela) y unos brotes frescos para realzar el sabor del plato. Para completar esta comida (en la parte dere-

cha de la fotografía) está terminado con una tierra de frutos secos con una salsa de Pedro Ximénez, y va acompañado con mozzarella y mermelada de frambuesa con Santa Ana, «de ahí que se quede gelatinoso», comenta Rafael Herreros, para agregar que «es importante que las setas estén poco cocinadas para que no pierdan la textura y el sabor más auténtico».



El Sector Turístico muestra su compromiso con el medio ambiente en Futurlia pese a las dificultades económicas

Los ponentes del Foro aseguran que las empresas líderes serán las que tengan en cuenta las cuestiones medioambientales

Destacados representantes de diferentes segmentos turísticos se han dado cita en Futurlia 2010, tercera edición del Foro para la Sostenibilidad Medioambiental del Turismo.

Durante el transcurso del Foro, convocado por el Grupo NEXO, los ponentes han abogado por la implantación de estrategias sostenibles y la integración de colectivos socia-

les con riesgos de exclusión en las empresas turísticas españolas, aunque han reconocido el retraso de España en este ámbito y la influencia negativa de la crisis económica.

A pesar de la influencia de la crisis económica, las cuestiones medioambientales siguen estando a la orden del día entre las empresas del Sector Turístico. Así lo han constatado los representantes de los diversos subsectores turísticos que han participado en el Foro Futurlia 2010, organizado por el Grupo NEXO, al confirmar que la lucha contra el cambio climático sigue siendo una de sus prioridades.

La jornada, celebrada en el Hotel Eurostars Tower de Madrid, ha sido inaugurada por el presidente del Comité Organizador y del Grupo NEXO, Eugenio de Quesada, que ha reconocido que "los recortes en las empresas han afectado en gran medida a este capítulo". Si bien De Quesada considera que "es ahora cuando debemos volcarnos en este sentido". También ha participado en el acto inaugural el vicepresidente de la Mesa del Turismo, Julio Abreu, quien ha destacado que para su entidad "este tema es fundamental". Por ello, afirma que "los empresarios debemos apostar por algo tan importante como la responsabilidad social corporativa", ya que "el Turismo necesita del medio ambiente". Abreu también ha recordado en su intervención que "estamos en un momento único y complejo, en el que el Turismo podría ser una de las grandes bazas para salir de este túnel".

En la ponencia marco, el director del Consejo Asesor de Nexo Editores, Claudio Meffert, ha hecho hincapié en que "la responsabilidad social corporativa debe ser tratada como una pieza estratégica de gestión enmarcada en la cultura empresarial". Así, Meffert señala que "la incorporación de estos principios contribuye a la generación de valor para la propia empresa". Durante su intervención también ha advertido a las agencias de viajes y tour operadores que "deben ser conscientes de que la demanda de Turismo ambiental es creciente, por lo que deben adoptar sus productos a este tipo de cliente".

Estrategias a largo plazo

Posteriormente, el miembro de la Comisión de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) de Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE), Ignacio García, ha aconsejado a las empresas que "piensen a largo plazo, independientemente de la presión actual, ya que siempre hay que tener en cuenta las consecuencias que pueden tener nuestras acciones". Sin embargo, García considera que la responsabilidad social corporativa "debe surgir de la cultura de las organizaciones y no de



Los participantes de Futurlia han coincidido en señalar la importancia de desarrollar estrategias sostenibles a pesar de la coyuntura adversa.

una ley que la imponga". El representante de la Confederación ha puesto como ejemplo el caso de Iberia, que gracias a la renovación de su flota de aviones "ha logrado reducir sus emisiones de CO₂ hasta un 11% en los últimos cuatro años".

Por su parte, el responsable de Relaciones Institucionales de la Fundación Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), Eduardo Barbadiño, ha tratado la integración laboral de colectivos en riesgos de exclusión en el sector hotelero. Barbadiño ha explicado en primer lugar que el gran objetivo de su

Fundación es integrar a las personas con discapacidad, jóvenes en riesgo de exclusión y mujeres maltratadas. Pese a los esfuerzos de la entidad, el responsable de la Fundación reconoce que "hay un desencuentro entre la demanda de empleo de este colectivo y la oferta de los empresarios, ya que hay un gran desconocimiento en ambas partes".

El ejemplo de la Ruta Carlos V

El gerente de la Ruta de Carlos V y Ruta de la Vera, Quintín Correas, ha puesto como ejemplo el compromiso medioambiental y cultural de

la Ruta Carlos V. En este sentido, Correas afirma que "estamos planteando programas de recuperación medioambiental de los espacios degradados que atraviesa", resaltando, además, que "el principal objetivo que nos hemos marcado es el desarrollo de la ruta como producto natural y turístico, fomentando con ello la descentralización e impulsando la sostenibilidad". Finalmente, el gerente de la ruta ha adelantado en Futurlia que "se implantarán sistemas y herramientas en pro de garantizar la sostenibilidad ambiental en los lugares que atraviesa la Ruta de Carlos V".

El director de Koan Consultores Turísticos, José María de Juan, ha dado su visión sobre los eventos sostenibles, alertando de que "hay un absoluto descontrol debido a la falta de concienciación y de conocimiento de los organizadores". Asimismo, reconoce que mientras que la implantación de estrategias sostenibles es más sencilla para las grandes empresas, para las pequeñas entidades es aún muy complicado. De Juan, que ha destacado lo avanzados que están países como Holanda y Suecia en este aspecto, ha descrito a las grandes ferias como "grandes maquinarias de despilfarro".

El ICTE pide que 'las políticas medioambientales de las empresas turísticas sean conocidas por sus empleados'

Según Green Globe España, las entidades certificadas 'se benefician de un ahorro de hasta el 25%'

Precediendo a la clausura de Foro para la Sostenibilidad Medioambiental del Turismo, Futurlia 2010, que ha corrido a cargo del vicepresidente primero de la Mesa del Turismo, Fernando Armendáriz, el director general del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), Fernando Fraile, y el director general de Green Globe España (Grupo Natura), Javier Dalmau, han analizado el estado de la certificación de sostenibilidad en las empresas españolas. Al respecto, Fraile ha hecho hincapié en la necesidad de que "las políticas medioambientales de las empresas sean conocidas por todos los empleados a través de formación". Asimismo, el director general del ICTE, que resalta que "el futuro pasa por tener normas mundiales en el ámbito de la Organización In-

ternacional para la Normalización (ISO)", ha pedido que las entidades dedicadas a otorgar las certificaciones "sean más exigentes en criterios de sostenibilidad".

Por su parte, Javier Dalmau ha comentado las ventajas que supone obtener la certificación que concede Green Globe España, citando que es "una normativa global y que supone un ahorro de costes de entre un 5% y un 25% que supone su implantación". En su intervención, el director general de Green Globe España ha explicado que "la certificación en Turismo sostenible es la garantía que verifica e informa de la gestión responsable y respetuosa de la empresa". Finalmente, ha apuntado que "las entidades que opten a este sello deben cumplir con 41 criterios de sostenibilidad".



ICTE y Green Globe España han analizado el estado de la certificación.



29-Nov-2010

ESPACIO: 1064 cm2

PORCENTAJE: 119%

PERIODICIDAD: Semanal

Noticias con de Calidad

Instituto para la Calidad Turística Española, ICTE Diciembre 2010

(Fitur) 2011 19 - 23 Enero 2011

Este Ier. Congreso Internacional llama a consolidarse y a ser referente mundial

Clausurado el Primer Congreso Internacional de Calidad Turística

El desarrollo del I Congreso Internacional de Calidad Turística celebrado en Santander del 20 al 22 de octubre, ha llevado a analizar la situación actual del sector turístico, así como a establecer nuevas pautas de actuación a los agentes implicados en el mismo.

Con este primer encuentro internacional, el ICTE ha reunido en un mismo escenario a 40 máximos representantes del sector, tanto a nivel nacional como internacional, entre ellos el Secretario General de Turismo, Joan Mesquida; el Ministro de Turismo de Colombia, Sergio Díaz-Granados; Consejeros y Directores Generales de turismo, Presidentes y Secretarios Generales de las patronales españolas, Alcaldes y concejales de diferentes municipios, empresarios, etc.

"40 Expertos nacionales e internacionales han ofrecido su visión sobre las líneas a seguir en el sector turístico"

A lo largo de este congreso todos los ponentes coincidieron en la "calidad" como herramienta de gestión y elemento diferenciador de la oferta turística española e internacional. Igualmente se debatió sobre el Sistema de Calidad Turística Español y la utilización de nuevas tecnologías aplicadas a los nuevos hábitos de consumo turístico.

"Más de 450 profesionales se han reunido en Santander en este I Congreso Internacional"

Por su parte el Secretario General de Turismo, Joan Mesquida, señaló durante la Conferencia Inaugural, la función relevante del ICTE en todo el sector, así como el impulso del instituto a la hora de desarrollar este Ier. Congreso Internacional de Calidad Turística cuyas conclusiones marcarán las pautas a seguir por aquellos países que quieran sumarse a esta iniciativa de la que España es pionera

desde hace más de 10 años.

Miguel Mirones, Presidente del ICTE, concluyó reiterando que "la calidad está en todo el sector turístico" añadiendo que "la Q está muy viva y prueba de ello es el poder de convocatoria que ha reunido a más de 450 profesionales en torno a una Marca" para finalizar recordando que España es líder mundial en normalización turística y está colaborando con otros países para aportar la experiencia española en este campo.

"Mesquida destacó la función relevante del ICTE en todo el sector"

En la cena de gala de este congreso, a la que asistieron numerosas personalidades, se hizo entrega de las Qs de Calidad Turística a los establecimientos que han obtenido la certificación durante 2010.

PATROCINIOS y COLABORACIONES

Organizado íntegramente desde el Instituto para la Calidad Turística Española, este I Congreso Internacional de Calidad Turística cuenta con el patrocinio del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, delegado en la Secretaría General de Turismo, el Gobierno de Cantabria a través de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte; y el Ayuntamiento de Santander.

Colaboran en el mismo las empresas: AENOR, BUREAU VERITAS, IAC, LLOYD'S REGISTER, SGS, TÜV Rheinland, Eurocastalia y Piemot Higiene Bucal.



Almuerzo de trabajo en el C.E.A.R. de Vela Príncipe Felipe.



Mesa Redonda 1.



Entrevista en TVE a Miguel Mirones.

Renovados los convenios de colaboración con las 6 auditoras homologadas por el ICTE

Estos acuerdos, avalados en su día por la Secretaría General de Turismo, fueron firmados por primera vez en 2005 y en ellos se reconoce al ICTE como Entidad Certificadora y a AENOR, Bureau Veritas, IAC, Lloyd's Register, SGS y TÜV Rheinland como Empresas Auditoras reco-

nocidas para llevar a cabo los trabajos de auditoría, seguimiento y todos los que sean necesarios para ostentar la "Q" de Calidad Turística.

La renovación de estos acuerdos ratifica al Instituto como único organismo encargado de certificar y velar por la Marca "Q".

AENOR



IAC

 LRQA
Business Assurance

 SGS

 TÜV Rheinland
Precisely Right.

Semana del 29 de Noviembre al 5 de Diciembre de 2010



NEXOTUR / 17

Curso para Consultores en normas de Calidad Turística

Del 13 al 17 de diciembre de 2010
Objetivos del curso:

Adquirir los conocimientos, habilidades, aptitudes y cualificación necesarios para desempeñar las funciones de implantación de las normas UNE de Calidad Turística para los sectores de Espacios Naturales, Ocio Nocturno, Instalaciones Náuticas Deportivas y Turismo Activo.

Destinatarios:

Profesionales con múltiples perfiles que sean responsables de gestionar y coordinar las actividades de consultoría en la implantación de normas UNE del sector turístico en el ámbito de la certifica-

ción del "Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)", preferentemente personal de empresas de consultoría gallegas con experiencia en el sector turístico.

Titulación:

Los participantes que asistan al 100% de las horas recibirán a la finalización un Diploma acreditativo de aprovechamiento del Curso Formación de Consultores en las Normas correspondientes, expedido por el ICTE.

Además los alumnos que lo deseen aparecerán referenciados en la base de datos de consultores de la página web de Calidad Turística.

Presentación del ICTE en lenguaje de signos

El ICTE fomenta la transmisión de contenidos entre los colectivos de personas con discapacidad.

A través de un video explicativo basado en el lenguaje de signos, el ICTE presenta su actividad profesional a personas con discapacidad auditiva.

¿Qué es el ICTE?, ¿Qué sectores certifica?, ¿Qué debo hacer si quiero certificarme? y otras muchas preguntas, son las inquietudes que se explican a través de esta presentación del Instituto en lenguaje de signos.

Entre las funciones del ICTE, se encuentra la de crear normas de calidad turística para los distintos subsectores que así lo demanden. Para ello, cuenta con un completo

grupo de profesionales que integran el sector, así como con grupos que velan por los intereses de los consumidores y de personas con discapacidad. Algunos de estos grupos son, la CNSE, (Confederación Estatal de Personas Sordas), Fundación ONCE, CERMI PREDIF (Comité Español de Representantes de personas con discapacidad - Plataforma Representativa Estatal de Discapacitados físicos), etc.

Por ello, el Instituto ha decidido implementar su comunicación para contribuir con otros colectivos. El video está disponible en el portal institucional del ICTE, www.ictes.es, www.calidadturistica.es, así como



en el canal de comunicación del ICTE en Youtube, <http://www.youtube.com/comunicacionictes>.

El Director de Normalización del ICTE imparte una Jornada de sensibilización para hoteles en Toledo

El miércoles 10 de noviembre, tuvo lugar en el Vivero de Empresas de la Cámara de Comercio de Toledo, una jornada sobre la "Q" de Calidad Turística destinada a Hoteles y Apartamentos Turísticos.

Esta jornada se desarrolló dentro de las actividades informativas que está llevando a cabo la Delegación Territorial del Instituto para la Calidad Turística Española. A esta jornada asistieron una veintena de hoteles de la provincia, interesados en conocer en qué consiste el Sistema de Calidad Turística Española,



Jornada a cargo del Director de Normalización del ICTE, Guillermo Anivarro

cuáles son las líneas existentes para la certificación de la "Q" de

calidad y qué servicios ofrece la Delegación Territorial del ICTE.

El ICTE participó en Naturocio 2.0

El pasado 11 de Noviembre, tuvo lugar el I Foro de Turismo Regional de Castilla la Mancha, organizado por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo, APHET, de Albacete, donde profesionales del sector debatieron sobre la situación del turismo de interior en la actualidad y su constante evolución.

Los temas que se debatieron, giraron en torno a la rentabilización al máximo de este tipo de negocios a través de las nuevas tecnologías, de la comercialización en Internet y sobre el análisis de la situación económica y turística actual.

El foro abarcó también la presentación del nuevo Plan de Turismo de Castilla La Mancha y la nueva y remodelada Ruta del Quijote.



El Director General del ICTE, Fernando Fraile, en la jornada

Presencia del ICTE en la WTM 2010

El ICTE participó en la WTM, como cada año bajo el paraguas de Turespaña, en esta feria internacional. El Instituto, cumpliendo con su labor de promocionar internacionalmente los establecimientos certificados, así como el Sistema de Calidad Turística Española, estuvo presente en esta feria, dentro del Pabellón "North Hall", en el Mostrador nº8 del Stand 1400, correspondiente a Turespaña.

La participación en la feria derivó en numerosos contactos con empresarios y un gran número de visitantes acudió al Stand del ICTE a interesarse por el Sistema de Calidad Turística Española



El Secretario General de Turismo, en el Stand del ICTE

y la Marca "Q". Así mismo, el Secretario General de Turismo, Joan Mesquida, visitó el stand del ICTE para saludar al personal del Instituto allí presente, al que felicitó una vez más, por el esfuerzo desarrollado para llevar a cabo el I Congreso Internacional de Calidad Turística, celebrado recientemente en Santander.

El ICTE participó en la WTM, como cada año bajo el paraguas de Turespaña, en esta feria internacional. El Instituto, cumpliendo con su labor de promocionar internacionalmente los establecimientos certificados, así como el Sistema de Calidad Turística Española, estuvo presente en esta feria, dentro del Pabellón "North Hall", en el Mostrador nº8 del Stand 1400, correspondiente a Turespaña.

El sector turístico español cuenta con 25 nuevos establecimientos turísticos con la marca 'Q'

7 oficinas de información turística, 6 hoteles, 6 restaurantes, 5 alojamientos rurales y 1 convention bureau son los nuevos establecimientos turísticos que han obtenido la Marca tras la celebración de los últimos comités de certificación sectoriales.

Estas certificaciones corresponden a las Comunidades Autónomas de Valencia, Castilla La Mancha, Murcia, Andalucía, Canarias, Cataluña, País Vasco, Galicia, Extremadura y Asturias.

Los establecimientos que han conseguido la certificación son los siguientes: Alicante Convention Bureau, OIT de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha en Valencia, OIT Cheste, OIT Eix-Aeroport, OIT San Fulgencio, Hotel Castillo y Hotel Villamar, correspondientes a la Comunidad Valenciana. OIT de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha en Albacete y Casa Rural Camaretas, en Castilla La



Mancha OIT de Águilas y OIT de Alhama de Murcia, en la Comunidad Autónoma de Murcia. Restaurante Robles Aljarafe, en Andalucía. Apartamentos Terraza Mar, en Canarias. Hostal de La Gavina, en Cataluña. Restaurante Kialde Jatetxea, Zirkada Jatetxe y Zuloaga Txiki, en el País Vasco. Hotel Casa Benilde, Hotel Ego, Casa de Trillo, Casa Rural de Arneiro y Restaurante La Postreña, en Galicia. Casa Rural Zocalla y Restaurante Túnel del Hada, en Extremadura. La Casa del Abuelo Justo, en Asturias.

"Certificación de sostenibilidad de las empresas turísticas españolas"



El ICTE participó en el tercer foro de FUTURALIA, con el debate "Certificación de sostenibilidad de las empresas turísticas españolas"

El Director General del Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), Fernando Fraile, y el Director General de Green Globe España (Grupo Natura), Javier Dalmau, analizaron en el debate, el estado de la certificación de sostenibilidad en las empresas españolas. El Director General del ICTE, hizo hincapié en la necesidad de que "las políticas medioambientales de las empresas sean conocidas por todos los empleados a través de formación".



25-28 Noviembre 2010

INTUR

XIV Feria Internacional
del turismo de interior



Pabellón 1, Stand 186



29-Nov-2010

ESPACIO: 39 cm2

PORCENTAJE: 4%

PERIODICIDAD: Semanal

El ICTE concede la 'Q' turística a diez empresas de la Comunidad asturiana

El Instituto de Calidad Turística Española (ICTE) ha distinguido a diez establecimientos y entidades asturianas con la 'Q' por la "calidad de los servicios turísticos que prestan". La Comunidad es la que más certificados de este tipo tiene en España. Los certificados 'Q' de calidad turística han sido concedidos al Hotel de La Reconquista de Oviedo, el Hotel Magistral de Avilés, los Apartamentos Urbanos Moros 41 de Gijón, las oficinas de Turismo de Avilés, Cangas de Onís y Llanes, entre otros.



Barceló le saca partido hasta a los huesos de las aceitunas

Un hotel granadino del grupo consigue ahorrar hasta 60.000 euros quemando los desechos de las olivas

Javier Martínez

MADRID. Los huéspedes del hotel Barceló Bobadilla ya no temerán encontrar huesos de aceituna en su *Dry Martini*. Este complejo hotelero de lujo, instalado en una zona verde cercana a Antequera, se ha hecho famoso gracias a un ecológico sistema de abastecimiento energético basado en la quema de huesos de aceituna. Así, el hotel Barceló Bobadilla ha cosechado unos resultados arrolladores: más de 60.000 euros de ahorro desde su puesta en funcionamiento a principios de 2009.

Enrique Castellanos, director del hotel, reconoce que cuando MP Biomasa le remitió este proyecto no podía imaginar que pudiese cosechar semejante éxito. "Me quedé perplejo cuando se nos propuso la idea en 2005 cuando nadie se preocupaba por la sostenibilidad. Aun así, apostamos fuerte y la idea nos ha ayudado a ser pioneros en España". El proyecto ha permitido reducir un 50 por ciento los gastos en energía.

El proceso para producir energía es sencillísimo: una vez llegan los huesos de aceituna a las instalaciones, son sometidos a combustión, produciéndose energía para calentar las reservas de agua del hotel y poder suministrar 20.000 litros de agua y calefacción a las 70 habitaciones de las que dispone el hotel.

Impacto ambiental nulo

Las ventajas también son medioambientales, reduciéndose hasta en un 80 por ciento las emisiones de dióxido de carbono.



La labor de esta instalación hotelera le ha dado un gran reconocimiento. eE

La idea de aplicar este método se desarrolló a través de científicos de Jaén y Sevilla, que vislumbraron la idea al conocer que en España se desechaban alrededor de 3 millones de toneladas de huesos de aceituna al año.

Así, Barceló Bobadilla se decidió por la propuesta que recogió Mp Biomasa. El coste, de unos 260.000 euros, ha sido subvencionado en un 51 por ciento por la agencia anda-

luza de energía. El reconocimiento obtenido por el hotel se ha extendido también fuera de las fronteras de España traduciéndose en premios como *Mejor Hotel fuera de la ciudad de España*, de la Gold List 2010, o la *Q de calidad turística* en España.



Más información
relacionada con este tema
en www.economista.es



Un esquiador desciende por una de las pistas de Cerler, en el oscense Valle del Benasque. La instalación cuenta con la mayor cota esquiable de Aragón. / ATUDEM

LÍDERES EN CERTIFICACIONES España es mucho más que sol y playa. Las estaciones de esquí y montaña son el segmento turístico con mayor porcentaje de instalaciones dotadas con la 'Q' de Calidad.

Eslálones seguros y sin sobresaltos

Victor Cruzado/Madrid

Hace tiempo que el litoral español abandonó el papel de motor único de la industria turística nacional. Lejos de anclarse en el manido y explotado modelo de sol y playa, la oferta española ha virado hacia la excelencia y la búsqueda de nuevas vías para explotar su atractivo para el visitante. El turismo cultural, gastronómico o rural son buenos ejemplos, a los que se une la nieve y la montaña como sinónimo de turismo de calidad.

Una inversión de 812 millones de euros a lo largo de los últimos 12 años ha permitido transformar las infraestructuras y servicios de las estaciones de esquí, lo que ha posibilita-

mas de calidad ofrecen una absoluta garantía en los servicios que los distintos sectores ofrecen a los clientes. Ese compromiso empresarial que las empresas turísticas mantienen en el conjunto de la oferta hace que España ocupe un lugar destacado como destino turístico, en plena competencia con otros mercados".

Para lograr este distintivo, cada estación debe cumplir los requisitos de

calidad en instalaciones, equipamientos y a los procesos de prestación del servicio establecidos en la Norma UNE 188002. En concreto, establece condiciones que afectan a la dirección de la estación; los servicios generales (gestión de accesos y del aparcamiento, taquillas y cierre del aparcamiento); la gestión de la información sobre la estación (parte de nieve, información de carácter fi-

812
millones han invertido estos recintos de ocio en los últimos 12 años

50%
de los centros de esquí de nuestro país ya se certifican

RADIOGRAFÍA DE UN SELLO Hay 2.183 establecimientos en España que lucen este distintivo, avalado por la industria desde los noventa. El 40% de los viajeros en nuestro país reconoce este marchamo.

Q, la letra que representa a otras cuatro

Ana Romero/Madrid

Mirada desde el ángulo de la calidad en el sector turístico, la Q se fortalece y consigue representar otras letras como la P, la D, la F y la R. Con ellas comienzan términos como prestigio, promoción, diferenciación, fiabilidad y rigor, de los que la Q de Calidad Turística es sinónimo, según sus promotores.

Este sello, que pretende reforzar la imagen de excelencia de la actividad turística en España ante el consumidor final, surgió en la década de los noventa de la mano de empresarios hosteleros canarios. "Hoy la Q es una marca y un sistema de

certificación que reconocen cuatro de cada diez usuarios", señala Miguel Mirones, presidente del Instituto para la Calidad Turística Española (Ictc), organismo que gestiona este distintivo, del que forman parte el mundo empresarial y el Ministerio de Industria, entre otros miembros. "Se trata de una marca apoyada por el conjunto de la industria nacional, así como por las administraciones nacionales, autonómicas y locales", dice Mirones.

Este marchamo "pone el acento en el buen hacer empresarial, da garantías al cliente y sirve como herramienta de gestión para el empresa-

rio, que puede ahorrar costes", indica Mirones.

Los responsables del Ictc explican que cualquier firma turística española puede acceder a este sello, siempre que el subsector al que pertenece esté entre la veintena que contempla esta certificación.

Los restaurantes (con un 28%), los hoteles y apartamentos turísticos (con un 24%), los servicios turísticos de intermediación (con un 18,6%) y los alojamientos rurales (con un 9,7%) son las categorías de establecimiento que copan un mayor número de certificaciones, de las 2.183 que existen en España ac-

Un esfuerzo que vale siete millones de jornadas

■ Contar con el certificado de calidad, que se revisa cada temporada, garantiza un prestigio suficiente para elevar el número de visitantes de una estación de esquí. En el histórico de los últimos años, casi siete millones de jornadas se esquí en las pistas españolas avalan el esfuerzo realizado por el sector. Fuentes de Atudem, indican que el sello Q de Calidad Turística ayuda a crear riqueza en los valles y zonas de influencia cercanas a los núcleos donde están situadas las estaciones, al potenciar el turismo en los pueblos y comarcas cercanas y dar a conocer la historia y gastronomía de las zonas aledañas.

Con la certificación el pasado año de la estación cántabra de Alto Campoo, son ya 13 las que ostentan la Q de Calidad Turística: Cerler, Formigal, Valdelinares, Javalambre y Pantosca (todas pertenecientes al Grupo Aramón), Astún, Bol Taüll Resort, Sierra Nevada, Candanchú, Baqueira/ Beret, Vall de Núria, La Molina y la ya citada Alto Campoo.

jo o permanente, variable o puntual, y comunicación interna; la explotación de la estación (tratamiento de la nieve, conservación y cuidado de las pistas y remontes); la gestión de los servicios de restauración en pistas y de los servicios complementarios (alquiler de material, escuela de esquí, guardería, centro médico).

Según García Pachá, la certificación "ha supuesto lograr un notable aumento de visitantes". Los esquiadores que acuden a nuestros dominios esquiables "valoran el esfuerzo que año tras año realizan las estaciones españolas por garantizar seguridad, comodidad y calidad en su oferta, y que han colocado al sector por delante de destinos europeos tradicionales de los deportes de invierno como Noruega o Alemania", recalca.

España sobrepasa en turismo de nieve a potencias invernales como Noruega o Alemania

do un aumento exponencial de sus prestaciones y seguridad. Este esfuerzo convierte a estas instalaciones en el sector turístico español con más porcentaje de certificaciones Q de Calidad Turística, un reconocimiento que ya ostentan 13 de los 27 centros de esquí alpino que integran la Asociación Turística de Estaciones de Esquí y Montaña (Atudem).

Paloma García Pachá, directora de la asociación, explica que "los siste-

tualmente. Las instalaciones náutico-deportivas son una de las áreas en las que menos sellos hay, con tan sólo un distintivo. Más bajo aún es el registro del sector del ocio nocturno, pues ningún establecimiento de este grupo cuenta con el sello.

Por comunidades autónomas, Andalucía, la Comunidad Valenciana, Cataluña y el País Vasco son los territorios que concentran un mayor número de negocios con este distintivo. En el extremo contrario, al margen de las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla, La Rioja y Extremadura, son las regiones con menos certificados.