



<http://www.hosteleriayturismociudadreal.es/>

## NOTICIARIO 01/10

### *El Congreso de FEHR acogerá el II Concurso de Cocina Iberoamericana*



El II Certamen Internacional de Cocina Iberoamericana es una iniciativa de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), que se celebrará en Palma de Mallorca dentro del marco del [Congreso Nacional de Hostelería](#), organizado por la Federación Española de Hostelería.

Este certamen tiene como objeto aglutinar las inquietudes competitivas de jóvenes profesionales de la cocina en español y portugués, verificando su relevancia actual en el mundo. Las sesiones del concurso se efectuarán el día 13 de abril en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Palma de Mallorca y los vencedores se proclamarán en el transcurso de la Cena de Gala del Congreso Nacional de Hostelería.

Tiene la misión de convertirse en el vínculo de referencia gastronómica de un Universo de 400 millones de personas, unidas por su día a día alimentario y por una lengua en común que facilita su alcance, en un momento en que la cocina española y las cocinas iberoamericanas adquieren más protagonismo que nunca.

Supondrá también la integración de la lengua y la alimentación en el ámbito hispanoamericano, en un evento convocado por la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España, con sede en Madrid, entidad profesional adscrita a la World Association of Cooks Societies (WACS), Federación Mundial de Asociaciones de Cocineros.

En la competición intervendrán los vencedores de los Concursos Nacionales de Cocina celebrados por las Asociaciones Profesionales de lengua española adscritas a la WACS (World Association of Cooks Societies) o los candidatos que cada asociación nombre. En consecuencia los países candidatos a participar en el Certamen Internacional de Cocina Iberoamericana, son: Argentina, Brasil, Ecuador, México, Colombia, Puerto Rico, España, Perú, Portugal, El Salvador, Bolivia, Chile, Cuba, Guatemala, Uruguay, República Dominicana, etc. Los concursantes tendrán que hacer un plato típico, cuyo ingrediente principal es la carne de cerdo ibérico de libre elección e interpretación comprometido claramente con la cocina de su país. En el recinto del Certamen, el público asistente observará el desarrollo y la manipulación profesional de los platos que se presenten. El Jurado, presidido por Salvador Gallego, presidente de la Federación de Cocineros de España, estará compuesto por doce cocineros en activo de reconocido prestigio, que regularán los criterios y normas del concurso, para finalmente seleccionar al ganador.

## ***La Hostelería apuesta por la integración***

La campaña desarrollada por la Federación de Hostelería de Toledo y ONCE da a conocer e impulsa el acceso de los perros-guía a establecimientos públicos como bares, restaurantes, hoteles y similares



Esta campaña, denominada "Colabora sin reservas", fue presentada el pasado 17 de febrero en nuestra región. El acto contó con la presencia de José Martínez (Presidente del Consejo Territorial de la ONCE en nuestra región) y Antonio Cebollada (Delegado Territorial de la ONCE en Castilla-La Mancha), así como con el presidente de la Federación Regional de Hostelería, Manuel Jiménez, y el presidente en funciones de la Asociación de Hostelería y Turismo de Toledo, Alfonso Silva. Estuvieron acompañados por tres usuarios de perros guía, tres personas con discapacidad visual, Almudena de Antonio (estudiante de Toledo de psicopedagogía, con su perro Nacho); Raquel Díaz (Directora de la ONCE en Talavera con su perra Harley); y David Enrique García (vendedor del cupón en Ciudad Real con su perro Viento).

Fue Antonio Cebollada quien más incidió en su intervención en el aspecto de normalización como finalidad de la campaña, agradeciendo la estrecha colaboración mantenida con las asociaciones hosteleras en aras a la integración social de las personas con discapacidad visual. Alfonso Silva, por su parte, insistió en que para el sector hostelero es una auténtica obligación el participar en campañas de este tipo.

Manuel Jiménez, siguiendo en esta misma línea, afirmó que la hostelería ahí estará siempre dispuesta a facilitar la vida a las personas con discapacidad, sintiéndose orgullosa de poder ser partícipes de difundir ésta o cualquier otra iniciativa de este tipo.

Los protagonistas del acto fueron, sin duda, los perros guía. José Martínez aportó datos como que cada perro precisa 2 años de adiestramiento con un coste de 30.000 euros. Esta labor se realiza en un 85% en una escuela española situada concretamente en Madrid. De los 900 perros guía que hay en España, 20 desarrollan su labor junto a personas con discapacidad visual en Castilla-La Mancha. Su extraordinaria labor, sus condiciones físicas y sanitarias y, sobre todo, su exquisito comportamiento en lugares públicos, despiertan la admiración de todos. Con la campaña "Colabora sin reservas" se pretende formar e informar a los hosteleros para evitar posibles situaciones de discriminación. Se han editado 55.000 folletos en cinco idiomas, destacando la discreción de la labor de estos perros tanto en restaurantes, en los que se sitúan junto a la silla o bajo la mesa, como en los hoteles donde guían al usuario por salones y ascensores con total precisión, descansando en la habitación sin causar ruido alguno.

## La ministra de Sanidad se sigue equivocando

En el desayuno informativo organizado por Europa Press del día 16 de febrero, Trinidad Jiménez hizo referencia a la nula influencia que la aprobación de la reforma de la ley antitabaco tendría para el sector hostelero, para lo que aludió la experiencia de otros países con esta legislación como “Italia, Reino Unido, Irlanda, México, Chile, Argentina y Estados Unidos”.

La anunciada reforma de la Ley antitabaco ha tenido esta semana un gran protagonismo. El pasado lunes 15 de febrero RNE informaba de la intención del Ministerio de Sanidad de aplazar la puesta en marcha de la prohibición total de fumar en hostelería, que en un primer momento se anunció que se aprobaría en el primer semestre de 2010, coincidiendo con la presidencia de España de la Unión Europea. Este aplazamiento se argumentaba desde el Gobierno por la falta de una propuesta en firme para presentar a los diferentes grupos políticos en el Congreso y la ausencia de consenso. En este sentido se pronunció la diputada del grupo parlamentario socialista, Pilar Grande, quien puntualizó que desde el Ministerio de Sanidad se trabaja para encontrar “ese punto de encuentro”.

Tras conocerse la noticia del aplazamiento de la ley, desde el Partido Popular se anunció que se exigiría al Gobierno un proyecto de ley para sacar adelante la reforma, y no mediante un decreto ley, como se había planteado anteriormente. La propia ministra de Sanidad, Trinidad Jiménez, insistía en la tarde del lunes en buscar el mayor consenso posible, si bien en declaraciones a Hora 25 de RNE, afirmó que la prohibición total sería efectiva sin el respaldo del PP, “si gozo del apoyo parlamentario del resto de grupos políticos”.

En el desayuno informativo de Europa Press la ministra se reafirmó en su intención de aprobar la ley dentro de 2010, y manifestó su intención de presentar una propuesta articulada al Consejo Interterritorial de Salud “hacia finales de semestre”, antes de que concluya la presidencia española de la Unión Europea.

### Situación de la Ley en Italia, Irlanda, Reino Unido, México, Chile, Argentina, EEUU

La prohibición total que menciona la ministra que existe en Italia, Irlanda, Reino Unido, así como México, Chile, Argentina y Estados Unidos, sólo se puede considerar como tal en Irlanda y México ya que en el resto de países mencionados existen excepciones a la prohibición de fumar en los establecimientos hosteleros.

Así, en **Italia** se pueden fijar zonas para fumadores, aunque deben ser inferiores a la mitad del total del local: según el punto 4 del Alegato 1 de la Ley 3/2003 de este país “*La superficie destinata ai fumatori negli esercizi di ristorazione, ai sensi dell'art. 51 della legge 16 gennaio 2003, n. 3, deve comunque essere inferiore alla meta' della superficie complessiva di somministrazione dell'esercizio*”.

En **Reino Unido** la prohibición no se extiende a los pubs y clubes privados: “*The power to make regulations under subsection (1) is not exercisable so as to specify any description of— (a) premises in respect of which a premises licence under the Licensing Act 2003 (c. 17) authorising the sale by retail of alcohol for consumption on the premises has effect, (b) premises in respect of which a club premises certificate (within the meaning of section 60 of that Act) has effect*”.

El caso de **Chile** es muy similar a lo establecido en la Ley Antitabaco española, permitiendo la elección entre permitir fumar o no a los bares de menos de 100 m<sup>2</sup> y a los de superficie superior, zonas separadas. Así lo detalla el artículo 12 de la Ley nº 20.105 publicada el 16 de mayo de 2006, que modifica la Ley nº 19.419 en materias relativas a la publicidad y el consumo del tabaco: “*En los restaurantes, bares, pubs, discotecas, cabarés, casinos de juego y otros lugares de juego legalmente*”.

*autorizados, y demás establecimientos similares, con una superficie superior a 100 metros cuadrados destinados a la atención de público, para permitir fumar en su interior se deberá separar ambientes para fumadores y para no fumadores, no pudiendo el espacio reservado a estos últimos representar menos del 60 % del espacio total destinado a atención de público. En aquellos lugares señalados en el inciso anterior, pero cuya superficie destinada a la atención de público sea igual o inferior a 100 metros cuadrados, se podrá optar por ser un lugar para fumadores o para no fumadores, de lo que deberá informarse en su acceso. En caso que se opte por ser para fumadores se aplicará, en lo que corresponda, lo dispuesto en el artículo siguiente”.*

En **Argentina** tampoco existe prohibición total. En este país cada provincia tiene su legislación propia a este respecto, existiendo en la más importante, Buenos Aires, la posibilidad de habilitar zonas específicas para fumar. El artículo 21 de la Ley de Control del Tabaco de 29 de septiembre de 2005 así lo establece: *“Se admitirá la habilitación de zonas específicas destinadas para fumar, en las que no se permitirá la entrada a menores de dieciocho (18) años, en los establecimientos que se detallan a continuación:... Restaurantes, bares, confiterías y casas de lunch que tengan una superficie útil igual o superior a cien metros cuadrados destinada a la atención al público, de los que podrán destinar como máximo el treinta por ciento (30%) para las personas fumadoras”.*

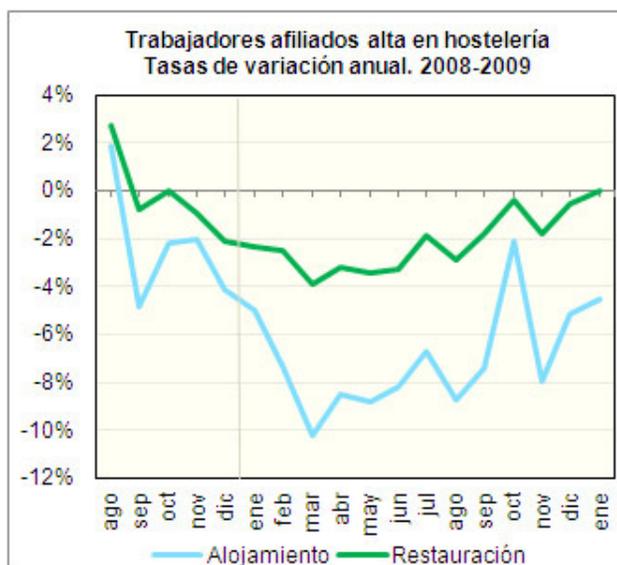
También cita el caso de **EE.UU**, donde existe la prohibición de fumar en algunos Estados pero no en todos. En muchos de ellos se sigue un modelo parecido al actual español permitiéndose zonas de no fumadores siempre que estas zonas estén aisladas del resto del local y con ventilación independiente. Es el caso de Alabama, Alaska, Indiana, Kansas, Missouri, Oklahoma y Virginia. Además, no existe la prohibición a nivel estatal de fumar en los bares y restaurantes de los Estados de Arkansas, Georgia, Kentucky, Mississippi, Missouri, South Carolina, South Dakota, Texas, West Virginia y Wyoming. Además no existe prohibición de fumar en los bares de Alabama, California, Connecticut, Florida, Idaho, Indiana, Louisiana, Montana, Nevada, Oklahoma, Pennsylvania, North Dakota y Tennessee.

## **En Bélgica se permiten zonas para fumadores**

Tras la intención previa de instaurar una prohibición total de fumar en todos los establecimientos accesibles al público, en Bélgica se ha tenido en cuenta en parte la posición de los hosteleros, permitiendo las zonas para fumadores. La [ley belga de 22 de diciembre de 2009](#), que entró en vigor el 1 de enero de 2010, permite en su artículo 4 establecer en los establecimientos de bebidas una zona de fumadores, que no ha de estar separada mediante tabiques, sino mediante una señalización. Asimismo cuando los locales de bebidas son menores de 50m<sup>2</sup>, el dueño puede decidir si se trata de un establecimiento libre de humos o no. El artículo 5 determina, por su parte, que se puede seguir fumando en los locales de juego, mientras que el artículo 6 delimita el espacio destinado a los fumadores en los locales cerrados accesibles al público, donde puede instalarse una habitación, no superior a la cuarta parte total de la superficie con sistemas de extracción de humos, donde solo pueden consumirse bebidas. La ley que entró en vigor el 1 de enero es el resultado de una restricción paulatina, que comenzó en enero de 2006 con la prohibición de fumar en los lugares de trabajo. Un año después, en enero de 2007 la ley antitabaco se extendió a bares y restaurantes, excepto aquellos donde se servían comidas ligeras, que obtuviesen menos del 30% de sus ventas de las comidas, así como los pequeños bares, que quedaron al margen de esta ley. En enero de 2010 se pretendía implantar una prohibición total en todos los lugares públicos, incluyendo todo tipo de bares, aunque finalmente se han tenido en cuenta en parte las consecuencias negativas que podían producirse en la hostelería.

## ***El alojamiento pierde más trabajadores que la restauración***

El número de trabajadores afiliados con alta laboral en alojamiento cayó en enero un 4,5% mientras que el de restauración se mantiene respecto al mismo mes del año anterior



En el primer mes del año el sector del alojamiento registró 212.367 trabajadores afiliados en alta laboral, un 4,5% menos que en el mismo mes del año anterior, según datos del Ministerio de Trabajo. Este descenso se suma a la caída que ya se producía en enero del año anterior del 5% interanual.

Los restaurantes y bares dieron empleo a un total de 975.543 trabajadores manteniéndose igual que en enero de 2008, mes en el que se producía una caída del 2,3% respecto al año anterior. Esta menor caída del empleo respecto al alojamiento se debe a que la gran mayoría de este subsector son trabajadores autónomos que mantienen sus negocios al no tener mejores opciones. Dado el peso de la restauración dentro del sector de la hostelería (82%), la caída media del sector se sitúa en -0,8%, con un total de 1.187.910 trabajadores.

Respecto al mes de diciembre anterior, el número de trabajadores del subsector de alojamiento cayó un 2,2% mientras que el de restaurantes y bares se vio reducido en un 1,1%.

<http://www.hosteleriayturismociudadreal.es/>

---

---