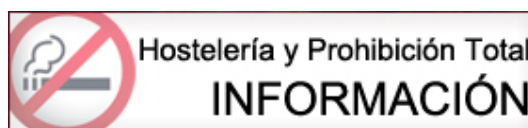


<http://www.hosteleriayturismociudadreal.es/>

NOTICARIO 07/10



<http://www.fehr.es/folletos/tabaco.html>

Concentración de la Junta Directiva de FEHR contra la prohibición total.

15 de Noviembre de 2010.



Después de reunirse con el secretario general de turismo, Joan Mesquida, los miembros de la Junta Directiva de FEHR, se han concentrado en la mañana de hoy ante los Ministerios de Economía y Hacienda y de Industria, Turismo y Comercio, en representación del sector para hacer entrega a sus titulares de un escrito en el que se denuncia la difícil situación por la que está atravesando la hostelería y las nefastas consecuencias que en el actual contexto tendría la prohibición total y en el que se pide a los ministros que intervengan ante el Gobierno y el grupo socialista para que se acepte la propuesta de FEHR, de permitir zonas para fumar como se ha hecho en 24 de los 27 países de la Unión Europea.

Posteriormente se han reunido para debatir sobre los próximos pasos a seguir para intentar que se apruebe la propuesta defendida por el sector hostelero.

Ampliado el plazo de presentación de enmiendas

El plazo para presentar enmiendas al texto de la proposición de ley de modificación de la Ley del tabaco, ha sido ampliado cinco días a petición del Grupo Popular en el Senado, por lo que la próxima fecha señalada es el próximo 16 de noviembre.

Desde FEHR, como se hizo en el Congreso, se ha enviado a los grupos parlamentarios el texto con las modificaciones que se pretende se incluyan defendidas por el sector, las zonas para fumadores sin servicio.

El texto de la proposición se debatirá el próximo 2 de diciembre en la Ponencia que se designó para estudiar este tema el pasado 10 de noviembre. Después pasará a ser debatido en la Comisión de Sanidad del Senado, para ser votado en pleno previsiblemente en la semana del 13 al 17 de diciembre, última semana del año en que se celebran reuniones del pleno. Posteriormente, el documento pasará al Congreso para su última revisión.

37.000 trabajadores menos en hostelería

Continúa un mes más de descenso del número de trabajadores en hostelería tras los meses de temporada alta, en concreto 37.432 personas menos trabajaron en el mes de octubre con relación al mes anterior, descendiendo un 4,5%, según los datos de afiliados a la Seguridad Social avanzados por el Ministerio de Trabajo.

En total el número medio de afiliados a la Seguridad Social en alta en hostelería se situó en octubre en 1.307.825 personas, de ellos 983.701 corresponden al régimen general y 324.124 son autónomos. Comparando con el año anterior supone, sin embargo, un 2,5% más que en el mismo mes del año anterior, con 20.742 trabajadores más en este sector.

Los datos de afiliación que se ofrecen se refieren a relaciones con la Seguridad Social que están en alta por razón de su trabajo. No incluyen los que cotizan por otros motivos (perceptores de prestaciones de desempleo, convenios especiales, obtención de prestación sanitaria). Se miden relaciones más que personas: los pluriempleados aparecen contados varias veces.

La cocina del pescado, nueva publicación de FEHR

La Federación Española de Hostelería ha incluido un nuevo título entre sus publicaciones: “La cocina del pescado y el marisco”, que al igual que sucede con el resto de la unidades didácticas se presenta en la doble versión para profesorado y alumnado, y aborda los apartados descritos en los contenidos del Certificado de Profesionalidad.

El manual empieza con la elaboración básica de platos con pescados, crustáceos y moluscos, así como las herramientas y maquinarias necesarias para su preparación. En siguientes capítulos la unidad didáctica ahonda en las diferentes técnicas de elaboración de pescados: horno, parrilla, plancha, frito....así como la técnica más apropiada según la especie que se cocine.

Como en otros alimentos el manual también aborda el cocinado de guarniciones y salsas más apropiados para acompañar los platos de pescado , y ahonda en otros conceptos como el sistema cook-chill , la cocina creativa o la cocina de fusión.

Link para información y consulta a la biblioteca Fehr, y pedidos on line:

<http://www.fehr.es/libreria/index.php>

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