

ED.100 · OCTUBRE - DICIEMBRE 2024

# ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

ASHOTUR  
**47** años  
al servicio  
de la  
hostelería



100 Ediciones  
ASHOTUR

ASHOTUR  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN



[www.ashotur.org](http://www.ashotur.org)  
[ashotur@ashotur.org](mailto:ashotur@ashotur.org)

# Proyectos de confort

Soluciones de calidad en calefacción y aislamiento



En tu tienda de **Castellón**

**Avenida Enrique Gimeno, 101**

**Tel: 964 71 52 00**

**Horario:**

De lunes a sábado de 7:00 a 22:00 h.



[leroymerlin.es](http://leroymerlin.es)

# ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

**ED. 100 . OCTUBRE-DICIEMBRE 2024**

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, ASHOTUR, nace en el año 1977 con el objetivo de aunar esfuerzos de representación y defensa de los intereses socio-económicos colectivos de los empresarios del sector en la provincia de Castellón.

Los cinco sectores que integran nuestra Asociación son: hospedaje, restauración, ocio nocturno y turismo rural.

Actualmente representamos a la mayor parte del sector hostelero castellanense, siendo nuestro deseo contar con la participación de todos los empresarios del sector de nuestra provincia.

## EDITA:

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón

## DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

(Zona Límite Castellón S.L.) Grupozona

## REDACCIÓN:

ASHOTUR  
Tel. 964 218 055

## PUBLICIDAD:

ASHOTUR

## IMPRESIÓN:

(Zona Límite Castellón S.L.) Grupozona

## DEPÓSITO LEGAL:

V-2548-2000

## FOTOGRAFÍA:

ASHOTUR  
Avda. Doctor Clará, nº 36 entlo. b  
12002 Castellón  
T. 964 218 055. M. 601 433 627  
ashotur@ashotur.org

\* [www.ashotur.org](http://www.ashotur.org)

@ashotur

[www.facebook.com:](http://www.facebook.com/asociacionprovincialdehosteleriadecastellon)

asociacionprovincialdehosteleriadecastellon

## HORARIO:

Mañanas: lunes-viernes 8/15 h.



Ashotur no se hace responsable de las opiniones vertidas en los artículos publicados por nuestros colaboradores. La información descrita en la publicidad es responsabilidad de la entidad anunciante. Para insertar su publicidad en esta publicación, póngase en contacto con ASHOTUR Dpto. Comercial: Tel. 964 218 055 e-mail: comercial@ashotur.org



**ASHOTUR PONE EL BROCHE DE ORO A LA TEMPORADA ESTIVAL CON UN EVENTO DE PRIMER NIVEL, 'CASTELLÓN, DESTINO 5ESTRELLAS'** 24-26



**SENDEROS AZULES DE LA COMUNITAT VALENCIANA: APROVECHA LA MAGIA DE PASEAR JUNTO AL MAR** 20-21



**LA CEV CREE QUE LA ECONOMÍA DE CASTELLÓN HA "SALIDO DE LA UVI" Y QUE EN 2025 SE ESTABILIZARÁ** 16

## OTOÑO

**4 CARLOS ESCORIHUELA**  
ASHOTUR

**CERTIFICADOS DE AHORRO ENERGÉTICO (CAE)**

**5 COANATUR**

**SEGUNDA EDICIÓN DE GATROALMUERZOS, LA IMPORTANCIA DE L'ESMORZAR**

**6-7 CONHOSTUR**

**INTERIOR RETRASA DOS MESES LA APLICACIÓN DEL REGISTRO DE VIAJEROS TRAS LA PRESIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO**

**8 ASHOTUR**

**UNIMAT PREVENCIÓN ASESORA Y APOYA EN LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS**

**10-11 ASHOTUR**

**CURSOS PREVISTOS ÚLTIMO TRIMESTRE DEL AÑO**

**12 ASHOTUR**

**TIPOS DE RESIDUOS QUE SE GENERAN EN LA HOSTELERÍA**

**13 ASHOTUR**

**HOSTELERÍA, LA PRIMERA RED SOCIAL**  
**14 HOSTELERÍA ESPAÑA**

**LA CEV CREE QUE LA ECONOMÍA DE CASTELLÓN "HA SALIDO DE LA UVI" Y QUE EN 2025 SE ESTABILIZARÁ**

**16 ASHOTUR**

**SENDEROS AZULES DE LA COMUNITAT VALENCIANA: APROVECHA LA MAGIA DE PASEAR JUNTO AL MAR**

**20-21 ASHOTUR**

**ASHOTUR PRESENTA ALEGACIONES AL NUEVO DECRETO**

**22-23 ASHOTUR**

**ASHOTUR PONE EL BROCHE DE ORO A LA TEMPORADA ESTIVAL CON UN EVENTO DE PRIMER NIVEL, 'CASTELLÓN, DESTINO 5ESTRELLAS'**

**24-26 ASHOTUR**

**SOLICITUD DE ALTA**

**27-28 ASHOTUR**

**PATROCINADORES DE ASHOTUR**

**29 ASHOTUR**

## OTOÑO

## SALUDA DEL PRESIDENTE

Antiguamente el otoño era conocido como "COSECHA". El termino refleja muy bien lo que significa para nosotros esta estación, un período de recogida, de recapitulación. Eso sí, cosechar significa seguir trabajando al mismo tiempo que se recolecta.

Antiguamente el otoño era conocido como "COSECHA". El termino refleja muy bien lo que significa para nosotros esta estación, un período de recogida, de recapitulación. Eso sí, cosechar significa seguir trabajando al mismo tiempo que se recolecta.

La cosecha de este verano ha sido buena. La temporada nos retrotrae al año 2019, antes de la pandemia, un año en que parecía que tocábamos el cielo, turísticamente hablando. Los datos y parámetros han sido buenos, aunque también nos han dejado retos.

El primer reto es acabar de raíz con estas voces que cuestionan



a nuestro sector so pretexto de supuestas molestias y otras externalidades que supuestamente provocamos. Que la vivienda se encarece, y tenemos la culpa. Que hay ruidos, se nos culpa. Que falta mano de obra, también culpa nuestra. Eso sí, poco se habla de las divisas que atraemos, los impuestos que pagamos, el empleo que creamos, y en general la riqueza que atraemos.

Otro reto, vinculado al anterior, está en dignificar nuestra profesión y poner en valor a todo el talento que hace posible la cosecha. De esto va, de nuestra

gente y valores de cinco estrellas, nuestra última campaña. Ashotur ha querido rendir homenaje al factor humano, sin el cual nada es posible.

El reto es seguir trabajando, tratando de convertir esta temporada en un período fructífero más allá del verano.

Recojamos la cosecha, elaboremos la estrategia de futuro, sigamos innovando, y que continúe el trabajo. Esto no ha hecho nada más que empezar de nuevo. Buena cosecha para todos.

**Carlos Escorihuela**  
ASHOTUR

# ESPECIAL HOSTELERÍA

GRUPUZONA  
INDUSTRIA GRÁFICA



Bolsas



Cartas de  
restaurante  
Manteles

OFERTAS



Packaging

# CERTIFICADOS DE AHORRO ENERGÉTICO (CAE)

## ¿Qué es la Eficiencia Energética?

La eficiencia energética se refiere al uso óptimo de la energía para realizar una actividad, reduciendo el consumo sin sacrificar la calidad de vida o la productividad. Esto puede lograrse mediante la adopción de tecnologías avanzadas, la mejora de procesos industriales, la renovación de edificios y la promoción de hábitos de consumo responsables.

## Beneficios de la Eficiencia Energética

- Reducción de Costes:** Implementar medidas de eficiencia energética puede reducir significativamente las facturas de energía tanto para hogares como para empresas.
- Menor Impacto Ambiental:** Al consumir menos energía, se disminuye la emisión de gases de efecto invernadero, contribuyendo a la lucha contra el cambio climático.
- Mejora del Confort:** Las mejoras en la eficiencia energética, como el aislamiento térmico y la climatización eficiente,

aumentan el confort en los edificios.

- Competitividad Empresarial:** Las empresas que adoptan prácticas energéticamente eficientes pueden reducir costes operativos y mejorar su competitividad en el mercado.

## Certificados de Ahorro Energético (CAE)

Los Certificados de Ahorro Energético son documentos que acreditan el ahorro de energía conseguido tras la implementación de medidas de eficiencia energética. En España, estos certificados están regulados por el Real Decreto 36/2023.

## ¿Cómo Funcionan los CAE?

- Generación de CAE:** Cada vez que se realiza una intervención que mejora la eficiencia energética, se genera un CAE equivalente al ahorro energético conseguido. Por ejemplo, si una medida ahorra 1.000 kWh al año, se obtendrán 1 CAE.
- Monetización:** Los CAE pueden ser vendidos a comercializadoras de energía, permitiendo a los propietarios

# Coanatur

recuperar parte de la inversión realizada en eficiencia energética<sup>1</sup>.

- Requisitos:** Para obtener un CAE, es necesario cumplir con ciertos requisitos y seguir un proceso de certificación que garantice la veracidad del ahorro energético.

## Conclusión

La eficiencia energética y los Certificados de Ahorro Energético son herramientas clave para avanzar hacia un futuro más sostenible y económicamente viable en España. En 2024, la adopción de estas prácticas no solo beneficiará al medio ambiente, sino que también ofrecerá ventajas económicas y de confort a los ciudadanos y empresas. Es el momento de actuar y aprovechar las oportunidades que brindan estas iniciativas para construir un mundo mejor.



## Somos Coanatur

Consultores con más de 15 años de experiencia optimizando la energía de empresas en toda España

Cuéntanos ¿en qué podemos ayudarte?

Email: [ventas@coanatur.com](mailto:ventas@coanatur.com)

WhatsApp: 622 01 51 70



Información y consejos

Asesoría energética



Revisión de facturas y contratos

Contratación de servicios



Monitorización y optimización

Ingeniería integral



Reclamaciones y demandas

Asistencia jurídica

# SEGUNDA EDICIÓN DE GASTROALMUERZOS LA IMPORTANCIA DE L'ESMORZAR



La Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) formada por las asociaciones provinciales ASHOTUR, Hostelería Valencia y APEHA, junto a Turisme Comunitat Valenciana presenta del **24 de septiembre al 8 de octubre la segunda edición de Gastroalmuerzos**. Tras la buena acogida que tuvo la primera edición el año anterior, vuelve la iniciativa que reivindica la importancia de *l'esmorzar* en todos los territorios de la Comunidad Valenciana, ya sean rurales o urbanos. Porque almorzar no solo es una cultura muy arraigada, sino una manifestación de la riqueza y singularidad de nuestra gastronomía.

**La campaña incluye propuestas muy variadas repartidas por toda la Comunitat Valenciana. Los locales participantes ofrecen un almuerzo completo, elaborado con producto local y acompañado de los habituales elementos para compartir.**

A la campaña se han sumado **cerca de 100 establecimientos hosteleros repartidos entre las tres provincias**, que presentan propuestas muy diversas, pero siempre basadas en el producto local. Estas incluyen un **almuerzo completo, especialidad de**

**la casa, con sus habituales elementos para compartir**. A los bocadillos -cocas, tostas o platos de todo tipo-, hay que sumar los *cacaus del collaret*, los encurtidos o las ensaladas, sin olvidar el tradicional *cremaet* o el carajillo. Todo ello, con precios entre los 6 y 18 euros, dependiendo del bar o restaurante elegido, para que resulte accesible a todos los públicos. Los participantes ya se pueden consultar en el mapa navegable de la página web [www.gastroalmuerzos.com](http://www.gastroalmuerzos.com)

A la presentación celebrada en el restaurante l'Agulló de Benicàssim han asistido Esther Labaig, directora del CdT de Castellón, Elena Llobet, concejala de Turismo, y la presidenta de restauración de ASHOTUR, Lola Martínez.

ASHOTUR, Lola Martínez afirma: "Desde el sector hostelero consideramos que es importante seguir impulsando el gastroalmuerzo como parte de nuestro producto gastronómico. Esta campaña permite además exportar este producto a nivel internacional, por ello con esta campaña editamos también una guía bilingüe para dar a conocer nuestra amplia oferta gastronómica".

También la **directora del CdT de Castellón, Esther Labaig en representación de Turisme Comunitat Valenciana**, ha querido

manifestar el compromiso de la Generalitat con este producto gastronómico, "mediante la marca *l'Exquisit Mediterrani* y su promoción como elemento diferenciador de nuestro destino".

Para finalizar, la concejala de Turismo de Benicàssim, invitó a todos a las fiestas patronales que comenzaban ese fin de semana.

## LAS PROPUESTAS

La provincia de **València** cuenta con una gran diversidad de opciones de *esmorzar* para esta segunda edición de Gastroalmuerzos, repartidas entre la capital y otros municipios como Benifairó de la Valldigna, Beniparrell, Burjassot, Canet d'En Berenguer, Cullera, Paterna, Pobla de Farnals, Polinyà de Xúquer o Torrent. Allí se pueden encontrar locales como **Cal Carrero o La Mesedora**, que quedaron en segundo y tercer lugar en el Campeonato de España de Bocatas. Además de otros templos para los amantes del almuerzo con bocadillos más que interesantes como el de **Restaurante Quitín**, de secreto a la brasa, ajos tiernos, patatas a lo pobre y huevos; o el de berenjena rebozada, panceta, pimientos verdes confitados y mahonesa de ajo asado de **Pelayo Gastro Trinquet**.

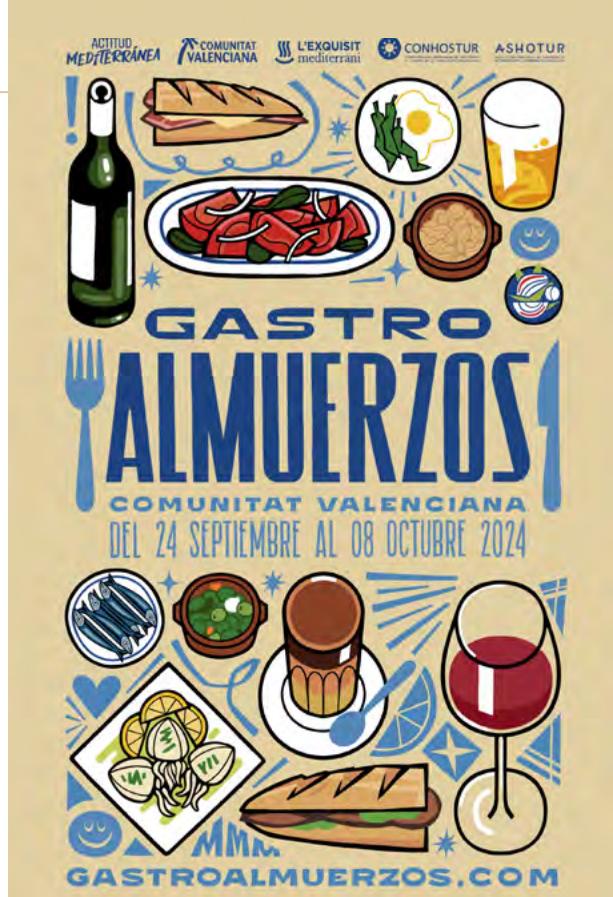
Por su parte, en Alicante figuran propuestas como la coca a la pala de salazones alicantinos o ibéricos de **Els Futbolins**, el bo-

cadillo de tomate con pericana de **Gastrobar Jorge** o el bocadillo con carne de potro de **Tasca Candilejas**.

En Castellón participan 19 locales en 14 localidades de costa y de interior, se encuentran locales como Las Cholinas en Alfondegulla, Restaurante Torreón en Benicasim con su clásico chivito o Asador Aguilar en Segorbe que presenta un revuelto de güeña segorbina.

Como no todo van a ser bocadillos o cocas, también está la posibilidad de probar otro tipo de platos típicos, dependiendo del establecimiento elegido. Opciones para todos los gustos, que convierten al almuerzo en una cultura abierta a quien esté dispuesto a disfrutar del buen producto, bien sea temprano o a media mañana. En este sentido, destacan opciones como la del **Bar Pescadors** (Cullera), con un plato de chipirones con pescado de la lonja; u otros restaurantes que disponen de variedad de carnes a la brasa y platos combinados.

El gastroalmuerzo ha venido para reforzar la tradición y multiplicar exponencialmente las oportunidades en la hostelería de la Comunitat Valenciana, di-



Los locales participantes ofrecen un almuerzo completo, elaborado con producto local y acompañado de los habituales elementos para compartir.

versificando la oferta y protegiendo la singularidad de bares y restaurantes.

Un hábito con el que los turistas además se están empezando a familiarizar, por cuanto constituye una expresión particular de la cultura valenciana. Con motivo de la campaña se va a reeditar la guía Gastroalmuerzos en la que se recopilan todas las propuestas y que además se

da a conocer en ferias, eventos como Madrid Fusion, Fitur y presentaciones de destino Comunidad Valenciana a nivel internacional.

Para el diseño se ha vuelto a contar con el ilustrador valenciano Lawerta. Toda la información de la campaña está disponible en [www.gastroalmuerzos.com](http://www.gastroalmuerzos.com) y a través de las redes sociales de CONHOSTUR y las asociaciones.

SONIDO E ILUMINACION PROFESIONAL



INSTALACIÓN, VENTA, ALQUILER Y REPARACIÓN

INFO CONTACTO +34 670 28 30 38

# INTERIOR RETRASA DOS MESES LA APLICACIÓN DEL REGISTRO DE VIAJEROS TRAS LA PRESIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO

*Hoteles, agencias de viajes y empresas de alquiler de vehículos deberán hacer acopio de datos más allá de los documentos oficiales a partir del 2 de diciembre, en vez del 1 de octubre como estaba previsto.*

**D**os meses más tendrán de plazo **hoteles, agencias de viajes y empresas de alquiler de vehículos** para adaptarse al **nuevo registro de viajeros** diseñado por el **Ministerio del Interior**. Después de semanas de presiones, en las que el sector turístico anticipaba el “caos”, el departamento que dirige **Fernando Grande-Marlaska** ha retrasado **del 1 de octubre al 2 de diciembre** la obligación de estas empresas a recabar y comunicar una serie de información sobre los viajeros que va más allá de lo que aparece en los documentos oficiales necesarios hasta ahora (DNI y pasaporte), como **la forma de pago, el número de la tarjeta de crédito, el teléfono móvil y fijo o el domicilio**.

El real decreto **933/2021** afecta a **actividades de hospedaje**, que van desde los campings o zonas de estacionamiento de autocaravanas hasta hoteles, pero también a las **agencias de alquiler de coches** y a intermediarios, como las **agencias de viajes y a las plataformas digitales**. Y con él todos ellos se convierten en una suerte de **policía turística** encargada de recabar una serie de **información de los viajeros** que tiene como finalidad última remitir al Ministerio del Interior.

Pero el sector turístico se queja de la enorme **cantidad de datos requeridos** (suman bas-



tantes más de una docena) y la necesidad de **registrarlos y enviarlos de forma manual**, al no tratarse de datos oficiales, lo que implica una **“carga administrativa desproporcionada”** que, incluso, puede conllevar errores. “Nos exigen preguntar cosas tan ridículas como el **grado de parentesco** que tienen las personas (en el caso de que alguno sea menor de edad) que se van a alojar en una habitación. A nadie le interesa o no debería interesarle esto porque atenta contra la intimidad de las personas”, afirma en un vídeo el presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (Cehat), **Jorge Marichal**.

Además, los datos deben incorporarse a una **plataforma que no está plenamente operativa**. No cumplir esta obligación con-

lleva **sanciones de entre 100 y 30.000 euros**, en función de la gravedad. En caso de que los operadores no realicen un registro de los viajeros u omitan su información al Ministerio se considerará una falta grave, penalizada con multas de entre **601 y 30.000 euros**, mientras en caso de fallos o falta de información se considerará infracción leve y la sanción se sitúa entre 100 y 600 euros.

También, **cuatro patronales turísticas europeas** trasladaron mediante una carta al Gobierno español su **“oposición, alarma y desconcierto”** ante la inminente entrada en vigor del Real Decreto 933/2021, al considerar que elevaría los costes al sector y se traduciría en un incremento del precio de las vacaciones. **SEGUIREMOS INFORMANDO DESDE ASHOTUR**

# UNIMAT PREVENCIÓN ASESORA Y APOYA EN LA COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Tal y como indica la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, cuando en un mismo centro de trabajo desarrollen actividades personas trabajadoras de dos o más empresas, éstas deberán cooperar en la aplicación de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

En el sector de la hostelería y turismo es habitual que se dé esta situación y que concurren trabajando personal propio con personal externo de distintas empresas contratistas, personal autónomo y personal trabajador de empresas de trabajo temporal (ETT). Socorrismo, animación turística, mantenimiento (electricidad, piscinas, ascensores, etc.) y guardería se encuentran entre las actividades y los servicios que más se contratan.

UNIMAT PREVENCIÓN cuenta con una dilatada experiencia en la gestión de la CAE de actividades turísticas así como de muchos de los grandes eventos deportivos y culturales que tienen lugar en Comunidad Valenciana, como es el caso del Festival Ro-



totom Sunsplash de Benicàssim.

Desde UNIMAT PREVENCIÓN se recuerda la importancia de la coordinación de actividades empresariales (CAE) y de establecer un sistema de gestión documental de CAE en las empresas a fin de lograr un control de los riesgos concurrentes que se pudieran llegar a generar en un centro de trabajo y crear entornos seguros.

Desde el Departamento Técnico de CAE de UNIMAT PREVENCIÓN se asesora y apoya para el cumplimiento, por parte de la empresa, de los requisitos y exigencias legales que exige la normativa. El personal técnico conecta con todos las empresas proveedoras para gestionar y validar su documentación preventiva. Para ello,

se establece un protocolo que determina la documentación a solicitar a cada tipo de empresa. Además, se presta asistencia y asesoramiento personalizado a las personas de las diferentes empresas contratistas, empresas de trabajo temporal (ETT) y al personal autónomo, en todo el proceso de alta de requisitos y aporte documental.

## Herramienta digital

Para lograr un alto nivel de control de la situación y mayor seguridad jurídica, UNIMAT PREVENCIÓN cuenta con una plataforma digital de gestión documental flexible, personalizable según las necesidades de la empresa cliente y adaptada al sector. Gracias a esta herramienta, se puede tener una visión sencilla e inmediata del grado de cumplimiento documental de las empresas, realizando la coordinación de eventos de la manera más ágil, segura y eficiente posible.

Para más información, pueden contactar con la unidad técnica de gestión CAE de UNIMAT PREVENCIÓN en el mail [coordinacionprl@unimat.es](mailto:coordinacionprl@unimat.es) o teléfono 963394827



# CURSO SOBRE RIESGOS MUSCULOESQUELÉTICOS PARA CAMAREROS/AS DE PISO

**E**n UNIMAT PREVENCIÓN ayudamos a las empresas a cuidar de la salud y el bienestar laboral de las personas trabajadoras. Desde nuestra área de Formación realizamos acciones formativas para contribuir, con la prevención, al cuidado de la salud de la plantilla. Por ello, presentamos el nuevo curso sobre riesgos musculoesqueléticos dirigido a camareros/as de piso, una de las afectaciones más comunes en este colectivo.

Se trata de una formación que forma parte del Art. 19 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (L.P.R.L.), en el que se establece que el empresariado debe garantizar una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia de prevención.

A lo largo de su vida laboral, las/os camareras/os de piso representan uno de los trabajos con más exposición a enfermedades profesionales derivadas de su actividad. Una de las enfermedades profesionales que más les afectan son los trastornos musculoesqueléticos (TME) como las contracturas musculares crónicas, la artrosis por el desgaste prematuro de las articulaciones y las hernias discales lumbares. Por ello, necesitan contar con una formación específica para evitar y prevenir daños por este tipo de lesiones.

El objetivo del curso, que desde el área de Formación de UNIMAT PREVENCIÓN impartimos, se centra en ayudar a identificar los síntomas de los trastornos musculoesqueléticos, los factores de riesgo ergonómicos asociados con las posturas y movimientos

que se realizan y las lesiones más comunes, así como en proporcionar medidas de prevención para evitarlas.

En el curso se explicará principalmente qué son los trastornos músculo-esqueléticos, cómo identificarlos, se analizarán situaciones de sobreesfuerzos por manipulación manual de cargas, de posturas forzadas y mantenidas así como de movimientos repetitivos. Finalmente, se explicarán las medidas preventivas, destacando los estiramientos. A continuación, presentamos la duración, modalidad, programación, temario e inscripción:

## CURSO: "RIESGOS MUSCULOESQUELÉTICOS CAMAREROS/AS DE PISO"

**DURACIÓN:** 2 horas

**MODALIDAD:** Presencial y Aula virtual.

### PROGRAMACIÓN:

- OCTUBRE: Día 18 en BENICARLÓ y en Aula Virtual. Horarios: 12-14h ó 15-17h.
- OCTUBRE: Día 30 en CASTELLÓN y en Aula Virtual. Horarios: 15-17h ó 18-20h.
- NOVIEMBRE Día 21 en CASTELLÓN y en Aula Virtual. Horarios: 9-11h ó 12-14h.
- NOVIEMBRE: Día 29 en VILNARÒS y en Aula Virtual. Horarios: 9-11h ó 12-14h.
- DICIEMBRE: Día 5 en SEGORBE y en Aula Virtual. Horarios: 15-17h ó 18-20h.
- DICIEMBRE: Día 10 en ONDA y en Aula Virtual. Horarios: 15-17h ó 18-20h.

### TEMARIO:

- Qué son los trastornos musculoesqueléticos
- Nuestro cuerpo
- Síntomas
- Factores de riesgo de los trastornos musculoesqueléticos
- Lesiones más comunes
- Sobreesfuerzos por manipulación manual de cargas
- Posturas forzadas. Posturas mantenidas
- Movimientos repetitivos
- Medidas de prevención para evitar los daños por trastornos musculoesqueléticos
- Estiramientos

### INSCRIPCIÓN AL CURSO "RIESGOS MUSCULOESQUELÉTICOS CAMAREROS/AS DE PISO"

Para más información sobre el curso y/o para realizar la inscripción, puede contactar con el área de Formación a través de [formacion@unimat.es](mailto:formacion@unimat.es) o del teléfono 964243120.



## IGUALDAD Y DIVERSIDAD EN LA EMPRESA

Plan de Igualdad: evaluación y seguimiento

Protocolo de prevención del acoso sexual y acoso por razón de sexo y acoso laboral

Registro Salarial y Auditoría Retributiva (análisis brecha salarial)

Elaboración de las descripciones de puestos de trabajo

Plan LGTBI e implantación de medidas de protección frente a la discriminación y la violencia LGTBI

Protocolo para prevención y actuación frente al acoso y discriminación LGTBI

Planes de Conciliación y de Ciudadanía

Obtención de Distintivos de Igualdad

Encuestas de clima

Formación específica en igualdad y diversidad, prevención y acoso violencia sexual

Instrucciones y peritaje en situaciones de conflicto y acoso laboral

Protocolo de desconexión digital

Canal de denuncias

*¡Consultanos, te ayudamos!*

Los servicios de Igualdad y Diversidad de Unimat Prevención apoyan e impulsan el Objetivo de Desarrollo Sostenible 5 (ODS 5) de Naciones Unidas: Igualdad de Género



UNIDAD DE IGUALDAD Y DIVERSIDAD

# TIPOS DE RESIDUOS QUE SE GENERAN EN LA HOSTELERÍA

Ahora vamos a ver cómo se clasifican los principales tipos de residuos que genera un negocio hostelero, y lo más importante: cómo reciclarlos.

Tenemos:

- **Residuos orgánicos biodegradables:** estos residuos se deben echar en el contenedor marrón, para que se lleven a una planta de compostaje. En esta categoría incluimos restos de comida, pero también otros residuos como el corcho de las botellas de vino.
- **Residuos grasos (grasas y aceite usado):** aunque se trata de un residuo orgánico, el aceite usado es un producto altamente contaminante (un litro de aceite puede contaminar 1.000 litros de agua). Por eso existen empresas especializadas que se ocupan de su recogida y gestión.
- **Vidrio:** las botellas, botellines y tarros de conservas fabricados con vidrio se depositarán en el contenedor verde. Las tapas y tapones deben reciclarse por separado y se depositarán en el contenedor amarillo.
- **Cristal:** aunque este punto suele generar confusión, los productos como copas o vasos de cristal nunca se deben echar al contenedor verde, sino que irán en el gris (el de los residuos no reciclables).
- **Envases de plástico:** envases de productos alimenticios, bolsas de plástico, envases de tetrabrik, botellas de productos de limpieza, envoltorios, film alimenticio... todos estos residuos irán en el contenedor amarillo.
- **Envases de aluminio:** al igual que los residuos anteriores,

las latas y otros envases de aluminio también van al contenedor amarillo.

- **Otros envases:** esto es menos conocido, pero las bandejas de corcho (como las que se usan para la carne y el pescado) e incluso las cajas de madera donde vienen algunas frutas y verduras también van al contenedor amarillo.



- **Pilas:** las pilas se consideran un residuo peligroso dado su alto potencial contaminante, por lo que deberán depositarse en contenedores especiales o en un punto limpio.
- **Electrodomésticos:** los electrodomésticos averiados también contienen componentes que pueden resultar muy contaminantes, por lo que es necesario llevarlos a

un punto limpio (o llamar a una empresa de recogida especializada).

Por último tenemos todo tipo de residuos no reciclables (utensilios de plástico o metal, productos textiles, etc.).

Estos se depositarán en el contenedor gris.

**NUESTRO COLABORADOR  
RECICLAMÁS TE AYUDA**

# CURSOS PREVISTOS ÚLTIMO TRIMESTRE DEL AÑO

**1-Certificados de profesionalidad PARA DESEMPLEADOS** (20% empleados). Subvencionados por Labora.

Se realizarán en el centro homologado de Ashotur en Benicarló y la parte práctica en Gran Hotel Peñíscola.) Fecha inicio aproximada noviembre.

- **HOTR0108 OP. BÁSICAS DE COCINA**, 390 horas., el horario del curso será de 16.00 a 20.00 horas todos los días de lunes a viernes. Dirigido a AYUDANTE DE COCINA, AUXILIAR DE COCINA, ENCARGADO DE ECONOMATO Y BODEGA.

- **HOTR0208 OP. BÁSICAS DE RESTAURANTE BAR**, 330 horas, el horario del curso será uno de 16.00 a 20.00 horas todos los días de lunes a viernes y otro curso probablemente de tarde. Dirigido a AYUDANTE DE CAMARERO, AYUDANTE DE BAR, AYUDANTE DE ECONOMATO, AUXILIAR DE COLECTIVIDADES.

- **HOTA0108 OP. BASICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS**, 420 horas, el horario del curso será de 9.00 a 13.00 horas todos los días de lunes a viernes. Dirigido a CAMARERA DE PISOS, MOZO DE HABITACIÓN O VALET, AUXILIAR

DE PISOS Y LIMPIEZA, AUXILIAR DE LAVANDERIA Y LENCERIA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.

-**HOTR0408 COCINA** 850 horas, el horario del curso será de 9.00 a 14.00 horas todos los días de lunes a viernes. Dirigido a COCINEROS, AYUDANTES DE COCINA, ENCARGADO DE ECONOMATO Y BODEGA...( Nivel 2).

\*Al finalizar cada curso se expide un CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD, Los certificados de profesionalidad, son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales, estos certificados acreditan el conjunto de competencias profesionales que capacitan para el desarrollo de una actividad laboral identificable en el sistema productivo, tienen carácter oficial y validez en todo el territorio nacional y son expedidos por los órganos competentes de las Comunidades Autónomas.

## **2-COMPETENCIAS DIGITALES**

**BÁSICAS**, para mujeres. Subvencionados Labora. 40 HORAS. (4 CURSOS).

Se realizarán en el centro homologado de Ashotur en Benicarló

y la parte práctica en Gran Hotel Peñíscola.) Fecha inicio aproximada noviembre, estamos a la espera de recibir las resoluciones.

\*Válidos para arraigo formativo.

**3-CURSO BONIFICADOS**, a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, podemos organizar cursos a medida para cada empresa, cursos gratuitos para trabajadores (también en ERTE y fijos discontinuos) y empresa ya que la empresa descontará el importe en los Seguros Sociales.

Os recordamos que para pertenecer al Exquisit y Ruta de Sabor, tenéis que hacer formación

*Desde ASHOTUR os podemos ayudar a realizar esta formación sin coste para vuestra empresa.*

Si estáis interesados en algún curso, tanto de los ya programados gratuitos, como en alguno bonificado, o simplemente queréis ampliar esta información contactar con nosotros:

**Carmen Pastor Saporta**  
Departamento Formación  
[formacion@ashotur.com](mailto:formacion@ashotur.com)  
**964 21 80 55/ 601 43 36 27**



afín <sup>SGR</sup>

Si eres pyme, micro empresa o autónomo  
conoce cómo podemos ayudarte a lograr  
la mejor financiación y avalar tu proyecto.

[www.afinsgr.es](http://www.afinsgr.es)

# HOSTELERÍA, LA PRIMERA RED SOCIAL



José Luis  
Yzuel  
Presidente de  
Hostelería  
España

Es un orgullo celebrar la publicación número 100 de la revista de la Asociación Empresarial de Hostelería y Turismo de Castellón. Un cuarto de siglo de servicio a los empresarios del sector y promoviendo la excelencia, poniendo en valor la importancia de la hostelería, que no sólo es un motor económico de nuestro país sino que además, nuestros bares, cafeterías, restaurantes y locales de ocio son espacios de convivencia y de disfrute y contribuyen a la integración y cohesión social.

Los locales de hostelería de nuestro país conforman la primera red social que ha existido y son un punto de conexión para todo el mundo. Son el escenario de algunos de los momentos vitales de muchas personas. No es de extrañar que todos los años nos visiten millones de turistas atraídos por nuestros monumentos, nuestra climatología, nuestros países, nuestra gastronomía...pero especialmente por nuestra forma de socializar en torno a las barras y mesas, en las que la informalidad se apodera de las conversaciones y el bullicio y la alegría son nuestra seña de identidad.



Una hostelería, que por otro lado, sabe evolucionar y adaptarse a las nuevos gustos de un cliente cada vez más exigente y que busca disfrutar de una experiencia integral. Un sector que no se ha quedado atrás en su apuesta por la digitalización, la sostenibilidad y que aboga por un tejido productivo profesionalizado en el que el trabajador sienta el orgullo de pertenencia, y que transmita al cliente esa excelencia en el servicio. Debemos apostar por la cualificación de los trabajadores, a través de una formación profesional que se adapte a las necesidades de los negocios de hoy, y con una posibilidad de formación continua, que permita el crecimiento de los trabajadores. Este es uno de los objetivos de Campus de Hostelería, la mayor plataforma de formación online sectorial, donde, además, se busca la

acreditación profesional de los empleados a través de la Identificación Profesional de Hostelería (IPH).

Todo ello es algo en lo que trabajan día a día todos los establecimientos, pero lo hacen sabiendo que cuentan con el respaldo de su asociación de hostelería, que lucha de manera incansable por defender sus intereses, por buscar las mejores soluciones para un sector en constante evolución, que da trabajo a más de 1,9 millones de personas. Unas asociaciones que trabajan incansablemente por seguir haciendo de nuestro sector la industria de la felicidad. ¡Enhorabuena por esos 100 ejemplares y a por otros 100 más!



## SUMMUMSTUDIO

summumstudio® madrid  
Paseo de la Castellana, 93. Planta 2 | 28046 Madrid  
t. +34 917 932 996

summumstudio® castellón  
C/ Falcó, 2. Entresuelo | 12001 Castellón  
t. +34 964 744 463  
www.summumstudio.es

# DESCUBRE EL MARKETPLACE DE EQUIPAMIENTO ONLINE DE MAKRO Y DISFRUTA DE MÁS DE 100.000 PRODUCTOS



**MAKRO.ES**   
TU MARKETPLACE ONLINE



**makro**

# LA CEV CREE QUE LA ECONOMÍA DE CASTELLÓN "HA SALIDO DE LA UVI" Y QUE EN 2025 SE ESTABILIZARÁ

**E**l presidente de la Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana en Castellón (CEV Castellón), Luis Martí, ha subrayado hoy que la economía de la provincia de Castellón "ha salido de la UVI en la que estaba en 2022 y 2023 y está ya en planta", y ha añadido que cree que en 2025 "se estabilizará".

Martí se ha pronunciado así ante los medios tras participar en una reunión con la consellera de Hacienda, Economía y Administración Pública, Ruth Merino, en Castelló.

«Los sectores del turismo, la construcción y el químico están muy briosos», aseveró **M. Martí**. **En este sentido, cabe recordar que él también ostenta el cargo de vicepresidente en la patronal turística provincial Ashotur.** Por lo que respecta a la



agricultura, Martí subrayó que «veremos cómo acaba la campaña y sobre todo cómo se vende, porque no es tanto cuanto fruta se puede exportar si no a qué precios se puede vender», en alusión también a las bajas cifras de producción citrícola en la presente campaña.

“La economía en Castellón ha mejorado con respecto a 2023, pero va por sectores, pues algunos siguen teniendo problemas como el cerámico, que ha caído, aunque menos que en 2022, pero la caída acumulada

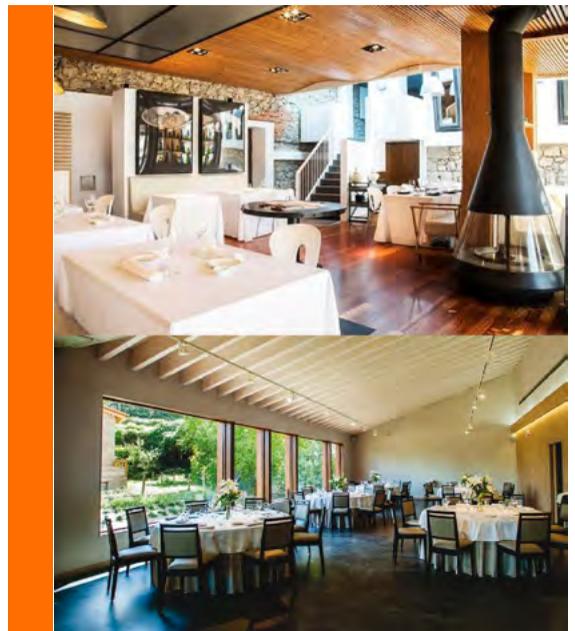
en los últimos tres años es muy importante”.

También se debatieron los próximos presupuestos de la Generalitat, «que se presentarán en tiempo y forma y serán muy buenos para la Comunidad Valenciana», remarcó la consellera. Asimismo, los empresarios de la provincia mostraron su satisfacción con el Plan Simplifica del Consell, «con esa mejora en la agilización y reducción de la burocracia en la creación e internacionalización de cualquier empresa».





# Construyendo la... Comunidad Repsol HORECA Sostenible



En Repsol queremos acompañar al sector HORECA en su transición energética buscando la sostenibilidad, la eficiencia y la neutralidad de emisiones... una Comunidad formada por establecimientos con **una firme apuesta por la transición energética.**



Llámanos y te visitaremos

Teléfono Gratuito 900 321 900

sacgas@repol.com



**lab acústic**  
Laboratori de mesures acústiques i electromagnètiques

**Labacústic, S.L.**  
es un laboratorio  
dedicado a las auditorias  
acústicas, ensayos  
acústicos acreditados,  
y dar soluciones  
constructivas para  
solucionar los problemas  
acústicos.



[www.labacustic.es](http://www.labacustic.es)

## Labacústic

Ayudará a los empresarios de hostelería de la asociación en el cumplimiento de los requisitos legales en cualquier tema acústico, dando solución en la primera toma de contacto.

Disponen para ello de un equipo de formado por un departamento de ingeniería especializada en acústica, administrativo y de calidad para ofrecer el mejor servicio.

Laboratorio Acústico  
líder con sello ENAC.



**BARES, RESTAURANTES, PUB,  
DISCOTECAS, HOTELES**

*Puede encontrarlos en*

**Poligono La Vernitxa calle C, nave 24 - 12600  
La Vall d'Uixo (Castellón)**

**Telf: 964102552**

**Movil / Whatsapp 656 264 715**

**Correo electrónico: [info@labacustic.es](mailto:info@labacustic.es)**

**[admin@labacustic.es](mailto:admin@labacustic.es)**

Ideas para disfrutar de un rincón mágico de la Comunitat

# 52 FINES DE SEMANA EN CASTELLÓN

Propuestas de ocio para toda la familia con las que disfrutar de Castellón.

Descubre pueblos con historia, espacios y paisajes naturales protegidos de gran riqueza y algunas de las mejores playas.



**Domingo, 15 de diciembre**  
**GRATIS CON**



# SENDEROS AZULES DE LA COMUNITAT VALENCIANA: APROVECHA LA MAGIA DE PASEAR JUNTO AL MAR

*La diversidad paisajística de la Comunitat Valenciana convierte a nuestra región en un destino predilecto para los amantes de los deportes al aire libre, especialmente del senderismo.*

*En este artículo, nos centramos en un tipo de senderismo muy concreto: aquel que se practica en caminos y vías junto al mar y que nos permite disfrutar a partes iguales de los entornos de playa y de montaña.*

## ¿QUÉ SON LOS SENDEROS AZULES?

El programa «Senderos Azules» es una iniciativa promovida por la Asociación de Educación Ambiental y del Consumidor (ADEAC).

Esta entidad sin ánimo de lucro se centra en la Educación Ambiental y la Sostenibilidad, y desarrolla en nuestro país programas internacionales como Ban-

dera Azul, Ecoescuelas y Llave Verde.

**El proyecto comenzó en 2011 como una propuesta para poner en valor los caminos y senderos educativos situados cerca de las playas galardonadas con Bandera Azul** o que conectaban con ellas.

Convertidos en un motor para di-

**versificar la actividad turística de los municipios** que contaban con este distintivo, desde 2021 el programa cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad y del Ministerio para la Transición Ecológica para **dar visibilizar a todos aquellos senderos cerca del mar y que se ajustan a determinados criterios de...**

- Trazado.
- Tipología.
- Infraestructuras.
- Señalización.
- Realización de actividades de divulgación.
- Accesibilidad.
- Información a los usuarios sobre patrimonio natural y cultural.



moncoofa



tu primer sol tu segunda casa

## ¿POR QUÉ SON IMPORTANTES LOS SENDEROS AZULES?

Los senderos azules **contribuyen al cuidado del litoral y del medio ambiente**, y **favorecen la restauración y la conservación del patrimonio natural**.

De hecho, uno de sus objetivos es **recuperar antiguos caminos y sendas naturales** para convertirlos en recursos turísticos en

los que pueda realizarse actividades recreativas, deportivas y divulgativas.

Para que un itinerario pueda ser declarado sendero azul, debe **recorrer o conectar con una playa, puerto deportivo o centro de interpretación** (preferiblemente con bandera azul),

tener más de 500 metros de longitud, contar con paneles explicativos, **ser accesible para personas con movilidad reducida** y disponer de duchas o aseos.

Además, se priorizan aquellos espacios construidos y rehabilitados con **materiales ecológicos**.

## SENDEROS AZULES EN LA PROVINCIA DE CASTELLÓN

La Comunitat Valenciana cuenta con una gran cantidad de **rutas de senderismo que bordean la costa** y en las que puedes disfrutar de las vistas y la brisa del Mediterráneo mientras exploras la naturaleza y los pueblos costeros.

Además, el buen clima que suele acompañaros invita a recorrer estas rutas en cualquier estación del año. ¡Cada una tiene su propio encanto!

**Nuestra región es la segunda comunidad autónoma española con más senderos azules:** 21 (dos más que el año pasado, según la actualización de 2024) repartidos en las provincias de Castellón, Valencia y Alicante.

### Senderos azules en Castellón

- Sendero de Playa Cargador a Playa Romana (Alcalá de Xivert)
- Senda de la Desembocadura del riu Millars (Almassora)
- Sendero Azul 6000 Pasos en Casa Blanca (Almenara)
- Clot de la Mare de Deu (Burriana)
- Sendero Playa del Pinar – Parque Litoral (Castellón de la Plana)
- Sendero Azul del Belcaire (Moncofa)
- Paseo del Faro (Oropesa del mar)
- Dunas de Penísmar (Peñíscola)
- Sendero Azul de Xilxes (Xilxes)



[www.campingscomunidadvalenciana.es](http://www.campingscomunidadvalenciana.es)



# ASHOTUR PRESENTA ALEGACIONES AL NUEVO DECRETO

*Alegaciones al Decreto Ley 9/2024, de 2 de agosto, del Consell, de modificación normativa reguladora de las viviendas turísticas.*

**Art. 2.3:** Nueva redacción del artículo 65 de la Ley 15/2018, de 7 de junio, de la Generalitat, de turismo, ocio y hospitalidad de la Comunidad Valenciana.

En primer lugar, es fundamental aclarar si los **10 días** mencionados en la normativa se refieren a **10 noches**, como indicó el Secretario Autonómico de Turismo en la reunión mantenida la semana pasada, dado que en el sector del alojamiento las estancias se contabilizan siempre por noches.

Es **inaceptable** que las viviendas de uso turístico solo puedan alquilarse por un periodo máximo de **10 días**. Esta limitación haría inviable una actividad que representa aproximadamente el **50% de la oferta alojativa reglada** en la Comunidad Valenciana. La redacción adecuada sería la recogida en el **art. 65.2 b) de la Ley 15/2018**, donde se presume que hay fines turísticos “cuando el inmueble es puesto a disposición de los usuarios turísticos por sus propietarios o titulares”.

**Gestores de viviendas turísticas en la zona de Alcocebre,**

comparten los siguientes datos:

- **En 2023**, gestionamos un total de **2509 reservas**, con una **duración media de 6 noches**, lo que resultó en un total de **15.394 noches alojadas**. De estas, **6140 noches** correspondieron a **reservas de 10 noches o más**, representando el **40% del total de noches vendidas** en ese año.
- **En 2022**, gestionamos **2067 reservas**, con una **duración media de 8 noches**, totalizando **15.522 noches alojadas**. De estas, **7651 noches** fueron de **reservas de 10 noches o más**, lo que supuso el **49% del total**.

Estos datos reflejan que aproximadamente la mitad de las noches comercializadas son de **reservas de 10 noches o más**, lo que evidencia que limitar la estancia a 10 días supondría una **reducción drástica de la actividad** y, por tanto, la **viabilidad económica** de las empresas gestoras.

**Desde Asociaciones de Empresarios de la zona de Peñíscola, Alcocebre, Oropesa, Benicasim, Moncofa** y tras consultar a varias empresas del sector, se

obtienen los siguientes resultados:

- En temporada alta, las reservas de más de **10 días** suponen entre el **35% y el 45% del total de reservas**.
- En temporada baja, este porcentaje asciende hasta un **95%**, siendo un tipo de reserva clave para la **desestacionalización del turismo** y el fomento de la **creación de empleo** y la **estabilidad económica local**.

No modificar este punto provocaría que las **empresas gestoras** de viviendas turísticas no sean **económicamente viables**. Proponemos volver a la redacción original o, al menos, aumentar el plazo de cesión a **30 días** o exceptuar esta limitación para aquellas actividades gestionadas por empresas especializadas en viviendas turísticas.

La aplicación del decreto para estancias de hasta 10 noches o el uso de la **LAU** para periodos superiores resulta **impracticable y desaconsejable**. A pesar de que la estancia media pueda ser inferior a 10 noches, los datos de diversas empresas gestoras indican que cerca de la **mitad de las pernотaciones** provienen de estancias superiores a este límite, lo que, de aplicarse esta restricción, reduciría el volumen de negocio a **casi la mitad**, poniendo en riesgo la **viabilidad económica** del sector.

Además, en materia de **seguridad**, si el arrendamiento se rige por la LAU, **se perdería la obligatoriedad de entregar partes de viajeros**. Esto creara inse-





guridad en los municipios al no poder controlar quien esta en la zona. Asimismo, la **fianza** exigida en la LAU, equivalente a **dos meses de alquiler**, sería inviable para muchos clientes, especialmente en temporadas altas, donde el coste semanal puede llegar a 1000€, lo que significaría una fianza de hasta 8000€. Esto **disuadiría** a muchos potenciales arrendatarios.

El régimen de arrendamiento bajo la LAU también complica la **obligatoriedad de la salida de los clientes** al finalizar la estancia. En la provincia de Castellón, hemos trabajado mucho para atraer clientela de **Aragón, Navarra y País Vasco**, y los recientes avances en infraestructura, como la mejora de la N-232, han favorecido este flujo. No obstante, con la entrada en vigor de este Decreto, **otras zonas vecinas** con normativas más favorables, como Vilaseca-Salou, se volverán más atractivas para estos turistas.

Los clientes que suelen alojarse por más de 10 días no suelen generar problemas; son frecuentemente **clientes repetidores** que están plenamente **integrados en las comunidades** de propietarios.

Además, el Decreto podría generar problemas con la **Agencia Tributaria**. Las empresas gestoras emiten facturas con **IVA**

**reducido al 10%** cuando prestan servicios similares a los de la industria hotelera. Aunque estos servicios podrían seguir ofreciéndose, el hecho de que las reservas superiores a 10 días se rijan por otra normativa podría hacer que Hacienda cuestione si se debe aplicar el **IVA al 10%**, generando **prorrates y dificultades adicionales**.

**Art. 9:** Nueva redacción del artículo 93 de la Ley 15/2018, de 7 de junio, de la Generalitat. Considerar como **infracción muy grave** la sobreventa de plazas no es razonable, dado que en otras modalidades de alojamiento esta falta se considera **grave**. Además, esta regulación incrementa el riesgo de **overbooking** en caso de que un cliente decida **permanecer en la vivienda** más allá del contrato, afectando la entrada de futuros huéspedes.

**Art. 3.2:** Introducción del nuevo artículo 23 bis del Decreto 10/2021, de 22 de enero.

No es aceptable que un **cambio de propiedad** conlleve la **baja de la inscripción** del alojamiento turístico. En otras modalidades de alojamiento, esto no ocurre. Y tampoco en otro tipo de empresas de hostelería y turismo, donde muchas trabaja con licencias de actividad adquiridas hace tiempo. Y eso es un agravio comparativo. Proponemos que se incluya el **número**

**de registro de la empresa gestora** como garantía de continuidad de la actividad turística.

En las **preguntas frecuentes** (FAQ), se detalla la necesidad de **comunicar cambios en el periodo de funcionamiento** para evitar la baja prevista en la normativa turística. Este trámite, aplicable a reservas de **más de 11 días**, debería poder realizarse de manera **anual** a nivel empresarial para **evitar burocracia excesiva**.

**Anexo III:** Unificación de categorías superior y estándar.

La unificación de categorías **superior y estándar es inaceptable**. Debería ser obligatoria la **refrigeración** en al menos una sala de estar o comedor, o alternativamente, la instalación de **ventiladores de techo** en los dormitorios. Sería ideal mantener las **categorías separadas** y exigir refrigeración y calefacción en la categoría superior, mientras que en la estándar se podrían permitir ventiladores en todas las estancias.

Es necesario **incentivar** el registro de viviendas en la categoría superior, ofreciendo **publicidad especial, ayudas económicas** u otros incentivos para aquellos propietarios que mejoren sus instalaciones.

**Últimas Consideraciones:**

Es fundamental que estos puntos se resuelvan antes de finalizar el año, ya que estamos en plena preparación de la **campaña 2025**. De no ser así, el impacto será **irreversible**. La **visibilidad** de las empresas y sus territorios en las plataformas digitales se verá gravemente afectada, perjudicando el **turismo** en nuestra zona. Además, la **desestacionalización** del turismo será imposible de lograr, ya que uno de los principales atractivos de nuestras **viviendas turísticas** es precisamente la posibilidad de disfrutar estancias prolongadas durante la **temporada baja**.

# ASHOTUR PONE EL BROCHE DE ORO A LA TEMPORADA ESTIVAL CON UN EVENTO DE PRIMER NIVEL, 'CASTELLÓN, DESTINO 5ESTRELLAS'

*El vicepresidente de la entidad, Luis Martí, y los empresarios Ignacio José Ferri y Ricardo Rahona, han analizado los retos y oportunidades del sector hotelero en el Hotel Voramar.*

**L**a asociación clausura su última campaña con un homenaje a los cinco profesionales del sector hotelero que abordaron aspectos claves de la experiencia del hospedaje.

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, ASHOTUR, ha clausurado su última campaña, '5Estrellas', y también la temporada estival, en un evento que ha reunido a cerca de un centenar de personas entre autoridades, empresarios del sector, trabajadores y amigos, bajo el nombre 'Castellón, destino 5Estrellas'.

La asociación ha cerrado así la intensa iniciativa que durante este verano ha puesto en valor la hospitalidad de nuestro sector hotelero como valor diferencial en la experiencia turística, con el capital humano como principal eje y lo ha hecho en un escenario de lo más especial, el Hotel Voramar de Benicàssim. El acto, que ha estado conducido por la periodista de 'À Punt', Sofía Riego Fandos, ha contado también con una charla de expertos acerca de los retos y oportunidades del sector hotelero en nuestra provincia, protagonizada por José

Ferriz, director general de Voramar, Ricardo Rahona, director de Trinimar Benicàssim, y Luis Martí, vicepresidente de ASHOTUR y presidente de la CEV en Castellón.

Finalmente ha tenido lugar un emotivo homenaje a los cinco protagonistas de '5Estrellas'. Cabe recordar que la entidad lanzó a principios del pasado mes de agosto la campaña '5Estrellas', junto a Turisme Comunitat Valenciana y bajo la marca 'Actitud Mediterránea'. Un proyecto único y de los más emotivos que ha impulsado ASHOTUR desde la fecha, ya que no solo explora la dimensión profesional de los que trabajan en el sector, sino también la humana.

El proyecto audiovisual '5 Estrellas' da cabida a profesionales de diversos perfiles que trabajan en diferentes hoteles de Castellón y que aportan su visión a esta última entrega de los ya clásicos 'roadtrips' de ASHOTUR. Sus protagonistas son Pablo Ripollés, gerente del hotel Cardenal Ram de Morella, Aurel Popescu, jefe de recepción del Eurohotel de Castelló, Rosa Ferrer, gobernanta del Hotel Servigroup Koral Beach de Oropesa del Mar, Ana Parra, recepcionista del Sercotel Plana Suites de la Vall d'Uixó y Teresa Puig, cocinera de la Casa de Banyes L'Avellà de Catí.





# 5 ESTRELLAS

De esta manera, ASHOTUR ha querido ensalzar aún más el potencial de nuestro tejido hotelero con un evento de lo más completo, 'Castellón, destino 5Estrellas', que se ha iniciado con la proyección de la pieza maestra de la campaña. Seguidamente ha intervenido el secretario autonómico de Turisme de la Comunitat Valenciana, José Manuel Camarero, quien ha destacado la firme apuesta de la Generalitat por potenciar la competitividad y la sostenibilidad del turismo y poner en valor los valores diferenciadores de nuestra comunidad como son la profesionalidad,

la cercanía, el compromiso o la sostenibilidad. Camarero ha felicitado a ASHOTUR por la campaña y ha animado a la entidad a seguir apostando por campañas con "alma".

Tras la intervención del Secretario Autonómico de Turisme, ha comenzado el debate de expertos, en el que José Ferriz, director general de Voramar, Ricardo Rahona, director de Trinimar Benicàssim y, Luis Martí, vicepresidente de ASHOTUR y presidente de la Presidente de la CEV en Castellón, han hecho balance de las cifras de ocupación

en el sector hotelero durante el verano y han abordado también las numerosas posibilidades de explotación y crecimiento que tiene el mercado castellanense y los retos a los que se enfrenta el tejido empresarial para conseguir situarse en lo más alto. Una enriquecedora charla de la que no han perdido detalle los presentes.

Finalmente, ha tenido lugar un emotivo homenaje que ha sorprendido a los cinco protagonistas de '5Estrellas'. Pablo Ripollés, Aurel Popescu, Rosa Ferrer, Ana Parra y Teresa Puig han recogido un detalle



# 5 ESTRELLAS



de agradecimiento por parte de ASHOTUR, de manos del presidente, Carlos Escorihuela, y la responsable comercial, Yolanda González, ante la cálida ovación del público asistente, que no solo ha reconocido su participación en la campaña, sino que también ha ensalzado su labor, esfuerzo y dedicación por elevar las experiencias turísticas de nuestra provincia y nuestra Comunitat. Después los presentes han podido disfrutar de un cóctel amenizado por el DJ Lord Visnú.

## ASHOTUR

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, ASHOTUR, nace en 1977 con el objetivo de aunar esfuerzos de representación y defensa de los intereses colectivos de los empresarios turísticos del sector de la hostelería en la provincia de Castellón. En Ashotur representamos la

mayor parte del sector hostelero, con cerca de 400 asociados, y es nuestro deseo contar con la participación de todos los empresarios del sector de nuestra provincia. Ashotur pertenece a Hostelería España y a CONHOSOTUR, la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana.

Vídeo principal de la campaña:  
<https://www.youtube.com/watch?v=PeuGk6PvU5Q&t=41s>



# SOLICITUD DE ALTA

<b>ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN</b>	
BOLETÍN DE AFILIACIÓN (Cumplimentar los espacios en blanco)	Nº asociado:
Nombre y apellidos o razón social	N.I.F./C.I.F.:
Representante legal/Persona de contacto:	N.I.F.:
Denominación comercial:	
Actividad (Tipo de establecimiento)	Categoría del establecimiento:
Dirección:	
Localidad:	C.P.:
Teléfono de contacto:	
E-mail:	
Fecha:	Firma:

**Si lo desea puede domiciliar la cuota, cumplimentando los siguientes datos:**

<b>ORDEN DE DOMICILIACIÓN DE ADEUDO DIRECTO SEPA</b>	
<p>Mediante la firma de esta orden de domiciliación, el deudor (afiliado) autoriza al acreedor (Asociación) a enviar instrucciones a la entidad del deudor para adeudar su cuenta y a la entidad para efectuar los adeudos en su cuenta siguiendo las instrucciones del acreedor. Como parte de sus derechos, el deudor está legitimado al reembolso por su entidad en los términos y condiciones del contrato suscrito con la misma. La solicitud de reembolso deberá efectuarse dentro de las ocho semanas que siguen a la fecha de adeudo en cuenta:</p> <p>_____, a _____ de _____ de _____</p> <p>Firma del titular o representante de la cuenta que se indica:</p> <p>Fdo: _____ NIF: _____</p> <p>ENTIDAD EMISORA (ACREEDOR): Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, Avenida Doctor Clara, 36 Ent.B de Castellón. NIF G12030862.</p> <p>DETALLE DE LA DOMICILIACIÓN: Concepto: Cuota social, promociones, jornadas, gestiones PAGO RECURRENTE</p> <p>Titular de la cuenta (DEUDOR): _____ NIF/ CIF: _____</p> <p>ENTIDAD DE CRÉDITO: Nombre Banco / Caja: _____</p> <p>CUENTA CARGO : (introducir Nº IBAN completo): _____</p>	



## INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidad con lo que dispone el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (RGPD), la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre (LOPDGDD) y demás normativa legal vigente en materia de protección de datos personales, le informamos que los datos personales aportados en este formulario serán tratados por la ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN, con la finalidad inscribirlo como socio de la asociación.

Estos datos se conservarán mientras dure la finalidad para la que se han obtenido y siempre que no ejerza ningún derecho de los que lo amparan. No se comunicarán a terceros, excepto por obligación legal, ni tampoco se realizará ninguna transferencia internacional de datos sin su consentimiento previo. Una vez sus datos ya no sean necesarios, se suprimirán con las medidas de seguridad adecuadas.

Así mismo, le informamos que tiene derecho a solicitar el acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y la limitación y oposición a su tratamiento dirigiéndose a la ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN con domicilio en Avenida Doctor Clara, 36 Entresuelo B de Castellón o enviando un correo electrónico a [ashotur@ashotur.org](mailto:ashotur@ashotur.org), junto con una fotocopia de su DNI o documento análogo en derecho, indicando el tipo de derecho que quiere ejercer. Tiene igualmente derecho a retirar el consentimiento prestado en cualquier momento. La retirada del consentimiento no afectará a la licitud del tratamiento efectuado antes de la retirada del mismo. También tiene derecho a presentar una reclamación, si considera que el tratamiento de datos personales no se ajusta a la normativa vigente, ante la Autoridad de control ([www.aepd.es](http://www.aepd.es)).

Marcando esta casilla nos da su consentimiento para enviarle información comercial periódica sobre nuestros productos y/o servicios.

Marcando esta casilla no nos da su consentimiento para enviarle información comercial periódica sobre nuestros productos y/o servicios.

Con la firma del presente documento, el firmante se considera informado y otorga su consentimiento para el tratamiento mencionado.

En prueba de conformidad lo firma el interesado en \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

Fdo.:





[www.afinsgr.es](http://www.afinsgr.es)



[www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)



Organización Interprofesional  
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino

[www.interovic.es](http://www.interovic.es)



[www.grupozona.es](http://www.grupozona.es)



[www.premiumnumbers.es](http://www.premiumnumbers.es)



[www.medimarkt.es](http://www.medimarkt.es)



[www.traduccionekleinerman.es](http://www.traduccionekleinerman.es)



[www.leroymerlin.es](http://www.leroymerlin.es)



[www.reciclamas.eu](http://www.reciclamas.eu)



[www.orbecapymes.es](http://www.orbecapymes.es)



[www.unimatprevencion.es](http://www.unimatprevencion.es)



[www.mapfre.es](http://www.mapfre.es)



[www.repsol.com](http://www.repsol.com)



[www.makro.es](http://www.makro.es)



[www.labacustic.es](http://www.labacustic.es)



[www.coanatur.com](http://www.coanatur.com)

Conoce más de nuestra nueva web

[www.ASHOTUR.org](http://www.ASHOTUR.org)

De todos estos acuerdos de colaboración comercial, puede solicitar cualquier información, presupuesto o trabajo, bien dirigiéndose a las oficinas de ASHOTUR (tel. 964 21 80 55) o bien poniéndose en contacto directamente con las empresas colaboradoras e identificarse como socio de ASHOTUR.

## SERVICIOS

### TURISMO

- Confección y sellado de Listas de Precios.
- Cartulinas de precios sector hospedaje y camping.
- Expedientes de Apertura y Cierre.
- Cambio de Categoría y de Actividad.
- Inspecciones y Recursos.
- Asesoramiento sobre Actividades.

### SANIDAD

- Tramitación autorización sanitaria para comedores colectivos.
- Asesoramiento en normativa sanitaria aplicable al sector.
- Asesoramiento en sistemas de autocontrol.
- Servicios Gratuitos en inspecciones, autorizaciones, registros sanitarios y en materia de PRL.
- Posibilidad de participación en proyectos como Menús Cardiosaludables, Club de restauración para Celíacos, Saborea CV.

### OTROS

- Negociación del Convenio Colectivo Intersectorial de Hostelería de la Provincia de Castellón.
- Carteles de obligada exposición pública.
- Envío de mails periódicos con información de actividades y del sector.
- Envío de la revista ASHOTUR con información del sector.
- Organización de visitas y viajes profesionales.
- Organización de jornadas divulgativas para el sector.
- Inclusión en guías turísticas.
- Presencia activa en ferias turísticas.

## ASESORÍAS

### JURÍDICA

- Contratos civiles y mercantiles.
- Recursos, pliegos de descargo.
- Arrendamientos, traspasos y compraventas.
- Creación y funcionamiento de sociedades.
- Asesoramiento Jurídico General del Negocio.

### FISCAL

- Interpretación Normativa sobre impuestos.
- Consejos y Opciones Tributarias (Módulos, Directa..)
- Recursos e Inspecciones Tributarias.

### COMERCIAL

- Convenio de colaboración con empresas afines al sector para que nuestros asociados tengas mejores precios en productos y servicios.
- Información sobre subvenciones y ayudas.
- Promoción y comercialización de las empresas y eventos de nuestros asociados a través de redes sociales y diferentes Webs.
- Organización de diferentes jornadas formativas e informativas de interés para el sector.
- Intermediación en venta alquiler o traspaso de negocios de Hostelería.

### AUTORES

- Descuentos y bonificaciones en las cuotas a satisfacer a la SGAE.
- Descuentos y bonificaciones en las cuotas a satisfacer a la AGEDI/AIE.

### FORMACIÓN GRATUITA

- Cursos de Formación Gratuitos.
- Cursos de Idiomas.
- Cursos de Prevención Riesgos Laborales
- Cursos de Seguridad Alimentaria.
- Cursos de Cocina y Servicio.
- Carnet de manipulador de alimentos.
- Gestión de demanda y oferta laboral.

### LABORAL

- Revisión normas, Seguros Sociales y Contratos de Trabajo.
- Asesoramiento en Legislación Laboral aplicable al Sector.
- Recursos inspección.
- Asesoramientos en Conciliaciones, Despidos y Sanciones.
- Calendario Laboral.

## TARIFAS 2024 DESDE

### DPTO. CONTABLE – FISCAL

- Presentación impuestos para todo tipo de autónomos y sociedades. **Desde 15 € al mes.**
- Packs contabilidad + fiscal para todo tipo de autónomos y sociedades. **Desde 50 € al mes.**
- Elaboración declaraciones IRPF e Impuesto Sociedades. **Desde 55 €.**

### DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Implantación, seguimiento, formación, vigilancia y auditorias. Planes de higiene y trazabilidad APPCC. **Desde 780 €.**
- Cartas Dietéticas. **Desde 60 €.**

### DPTO. MARKETING Y REDES SOCIALES

- Pack Redes Sociales. **Desde 299€.**  
FACEBOOK + INSTAGRAM + GOOGLE MY BUSINESS + BLOG (12 publicaciones/mes. Diseño aplicado a RRSS (post, portada, stories, etc.). Gestión de mensajes privados y comentarios, menciones, etc. de cada perfil. Gestión de posible crisis en RRSS + Informe mensual de resultados.)
- Diseño Carta Digital. **Desde 129€.**  
Diseño y Maquetación de la carta.

- Código QR + Impresión vinilo. **Desde 89€ - 100 und.**  
Creación de código QR que se encontrará en cada una de las mesas que les llevará a un pdf con la carta.
- Web + Gestor de Reservas. **Desde 499€.**  
Diseño + Contenido + TVP Virtual.

### DPTO. LABORAL

- Elaboración Seguros Sociales más Nóminas. **Desde 25 € al mes.**
- Alta en SS más contrato de trabajo. **Desde 19 €.**
- Baja en SS más finiquito. **Desde 10 €.**
- Liquidación trimestral de retenciones de trabajadores y profesionales. **Desde 15 €.**

### DPTO. PREVENCIÓN RIESGOS LABORAL

- Plan de Prevención de Riesgos Laborales, evaluación de riesgos, formación, simulacros y planes de emergencia. **Desde 190 €.**

### DPTO. LEGAL

- Implantación y cumplimiento de la Normativa en Protección de Datos. **Desde 250 €.**

### DPTO. SUBVENCIONES

- Tramitaciones, seguimiento y justificaciones. **A consultar.**

## CUOTAS 2024

### RESTAURACIÓN

- |                       |       |
|-----------------------|-------|
| • Bar sin comidas     | 230 € |
| • Bar con comidas/Pub | 235 € |
| • Bar Restaurante     | 317 € |
| • Restaurante grupo 3 | 240 € |
| • Restaurante grupo 2 | 274 € |
| • Restaurante grupo 1 | 307 € |

### DISCOTECAS / SALAS DE FIESTA

- |             |       |
|-------------|-------|
| • Discoteca | 263 € |
|-------------|-------|

### HOSPEDAJE

- |         |               |
|---------|---------------|
| • Cuota | desde 310,5 € |
|---------|---------------|

### CAMPINGS

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| • Camping 1. <sup>a</sup> | 731 € |
| • Camping 2. <sup>a</sup> | 694 € |
| • Hasta 400 plazas        | 108 € |
| • De 401 a 800 plazas     | 160 € |
| • Más de 800 plazas       | 211 € |

### TURISMO INTERIOR

- |                        |        |
|------------------------|--------|
| • Cuota base           | 99 €   |
| • Titular T. Rural     | 135 €  |
| • Euros/plaza          | 3 €    |
| • Aportación Promoción | 52,5 € |

\* **PRECIOS ESPECIALES EN FUNCIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.**



# Hospital Vithas Castellón

- 83 Camas de hospitalización
- 9 Camas de UCI Adulto
- 12 Quirófanos
- 26 Consultas externas
- Urgencias 24 horas
- UCI Pediátrica y Neonatal

Píde cita en **vithas.es**  
o **descarga la App**  
escaneando este QR



 **Vithas Castellón**

C/ Santa María Rosa Molas, 25  
12004 Castellón de la Plana  
infocastellon@vithas.es

 **+34 964 726 000**

Síguenos en:

