

ED. 101 · ENERO - MARZO 2025

# ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN



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

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](https://www.leroymerlin.es)

# ASHOTUR

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN**ED. 101. ENERO-MARZO 2025**

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](http://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](mailto:comercial@ashotur.org)

**.....Y LLEGÓ EL INVIERNO**4 CARLOS ESCORIHUELA  
ASHOTUR**¿QUÉ SON CAES?**

5 COANATUR

**LA SEMANA DEL DESAYUNO  
VALENCIANO**

6 ASHOTUR

**KOLYA PC SERVICIOS IT**

7 KOLYA

UNIMAT PREVENCIÓN RECUERDA  
LAS NUEVAS OBLIGACIONES PARA LA  
IGUALDAD REAL Y EFECTIVA DE LAS  
PERSONAS TRANS Y PARA LA GARANTÍA  
DE LOS DERECHOS DE LAS PERSONAS  
LGTBI DENTRO DE LA EMPRESA

8 UNIMAT

**CURSOS PARA ENERO 2025**

10 DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN

**BALANCE 2024**

11 HOSTELERÍA ESPAÑA

**SEMINARIO EFICIENCIA ENERGÍA Y  
SOSTENIBILIDAD**

12 REPSOL

DESDE CASTELLÓN PARA VALENCIA:  
LOS CHEFS DE LA PROVINCIA SE UNEN  
PARA AYUDAR POR LA DANA

13 ASHOTUR

**PARTE DE VIAJEROS**

14 ASHOTUR

**COMO SALVAR LA VIDA A UN CLIENTE EN  
CASO DE EMERGENCIA**

16-17 ASHOTUR

**¿VIAJAR SOLO ESTÁ DE MODA?**

20 FEDERACION DE CAMPINGS C.V.

PREMIO DE HOSTELERIA ESPAÑA A  
RESTAURANTE MEDITERRANEO

21 ASHOTUR

LA SOLUCIÓN A TUS DOLORES DE PIE

22-23 VITHAS

**FP DUAL**

24-25 COSDA

CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN EN  
RESTAURACIÓN EN CASTELLÓN

24-25 CAIXABANK

**SOLICITUD DE ALTA**

27-28 ASHOTUR

**PATROCINADORES DE ASHOTUR**

29 ASHOTUR

# .....Y LLEGÓ EL INVIERNO

## SALUDA DEL PRESIDENTE

Y con él, el final del año y su necesario balance. Seguimos en racha, el 2024 ha sido bueno en términos generales. Han llegado más turistas, fidelizando así los que tenemos y añadiendo nuevos clientes a las Carteras comerciales. La rentabilidad se ha estancado debido a la creciente, sin pausa, subida de prácticamente todo lo que necesitamos para operar. Las subidas han sido menos acentuadas, pero subidas son.

Los problemas estructurales, alta estacionalidad y falta de mano de obra, siguen siendo temas que nos ocupan y preocupan. Algo avanzamos, pero muy lentamente.

La enorme carga de la burocracia sigue paralizándonos y pese a los buenos deseos, la verdad es que el peso de la misma es enorme. Lastra el crecimiento, dificulta la actividad e incrementa costes.

Seguimos padeciendo injustamente una cierta mala reputa-



ción como sector empresarial, so pretexto de los bajos sueldos y la precariedad. Hemos de mejorar en prestigiar la profesión y no permitir que se extiendan falsos dogmas sobre la naturaleza de la actividad turística.

Desde el punto de vista asociativo, la familia de ASHOTUR sigue unida y creciendo, lo que nos permite seguir siendo el referente turístico de la provincia de Castellón.

No es menor el reto que aún queda. La gestión de estas fiestas de Navidad y fin de Año. Para la hostelería es una recta final de año frenética y cada vez más rentable.

Os deseamos a todos una Feliz Navidad y un buen comienzo de año.

**Carlos Escorihuela**  
PRESIDENTE DE ASHOTUR

## ESPECIAL HOSTELERÍA

GRUPUZONA  
INDUSTRIA GRÁFICA

OFERTAS



Bolsas



Cartas de  
restaurante  
Manteles



Packaging

# ¿QUÉ SON CAES?

Los CAEs (Certificados de Ahorro Energético) son documentos electrónicos **que acreditan el ahorro de energía** conseguido tras realizar una actuación de eficiencia energética. **Cada CAE equivale a 1 kWh de ahorro energético.**

## ¿CÓMO PUEDO OBTENER DINERO POR MIS CAES?

1. Realiza una **mejora de eficiencia energética**: Implementa medidas que reduzcan el consumo de energía, como instalar iluminación **LED**, **mejorar el aislamiento térmico**, o actualizar **equipos** a versiones más eficientes.
2. **Certifica el ahorro energético**: Desde Coanatur ayudamos a tramitar dicho certificado de ahorro energético con las mejoras realizadas.
3. **Obtén los CAEs**: Una vez certificado el ahorro, recibirás los CAEs correspondientes, que representan la cantidad de energía ahorrada.
4. **Vende los CAEs**: Los CAEs pueden ser vendidos a em-



presas energéticas que necesitan cumplir con sus objetivos de ahorro energético. Estas empresas compran los CAEs para compensar su consumo energético y cumplir con la normativa.

5. **Recibe el pago**: Una vez vendidos los CAEs, recibirás el

pago correspondiente. El precio de los CAEs puede variar según la demanda y la normativa vigente.

**CONTACTA CON NOSOTROS Y TE AYUDAMOS!**

**CORREO:** [ventas@coanatur.com](mailto:ventas@coanatur.com)  
**y/o al WhatsApp 622 01 51 70**

## Somos Coanatur

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

Cuéntanos ¿en qué podemos ayudarte?



Información y  
consejos

Asesoría energética



Revisión de facturas  
y contratos

Contratación de servicios



Monitorización y  
optimización

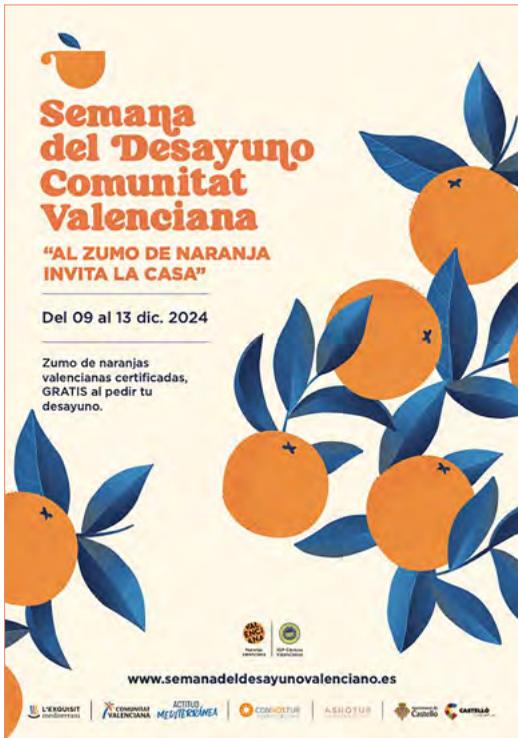
Ingeniería integral



Reclamaciones y  
demandas

Asistencia jurídica

# LA SEMANA DEL DESAYUNO VALENCIANO



La naranja valenciana es símbolo de nuestra identidad cultural y gastronómica. Su cultivo, profundamente arraigado a la tierra y al esfuerzo de los agricultores, honra nuestra tradición y representa el orgullo de pertenecer al pueblo valenciano. Un pueblo que, recientemente, ha demostrado ser capaz de todo cuando trabaja unido. **La Semana del Desayuno Valenciano**, iniciativa impulsada desde **CONHOSTUR**, en colaboración con **Turisme Comunitat València -L'Exquisit Mediterrani** y el **Consejo Regulador IGP Cítricos Valencianos**, no podía regresar y permanecer ajena a los recientes acontecimientos. Por ello, esta nueva edición, no solo busca poner en valor la naranja valenciana certificada y resignificar el desayuno local, sino apelar a la solidaridad y apoyar la recuperación del territorio, en un contexto marcado por la ca-



tástrofe de la DANA en la provincia de Valencia, que deja tras de sí innumerables pérdidas humanas y materiales.

En colaboración con Zuvamesa (Zumos Valencianos del Mediterráneo), firma que ha donado 3.600 botellas de zumo a base de naranja natural Valenciana certificada, CONHOSTUR repartió en algunos de los municipios más afectados.

La Semana de Desayuno Valenciano alcanza a toda la Comunitat, **Del 9 al 13 de diciembre**, todas las personas que tomaron su desayuno valenciano (café, leche o infusión y una tostada de aceite o de tomate) en los locales adheridos, repartidos por todo el territorio autonómico, fueron obsequiadas con un zumo natural, elaborado a partir de naranjas autóctonas de la **variedad Navelina**, certificadas por la IGP Cítricos Valencianos, los locales se pudieron consultar a través del mapa de la web: [www.semanadeldesayunovalenciano.es](http://www.semanadeldesayunovalenciano.es). Además, en esta misma plataforma también se detallaban condiciones, horarios y precios de la campaña.

El objetivo es que el público, tanto local como visitante, aprenda a identificar y valorar el producto certificado frente a otras ofertas. Para ello, se repar-

tieron unos 7.000 kilos de naranja, suficientes para servir más de 17.000 vasos de zumo en formato de copa de bar. La calidad de todas las frutas empleadas fue certificada por el **Consejo Regulador IGP Cítricos Valencianos**, cuyos rigurosos controles garantizan el origen y la excelencia del product. Este sello distintivo, que ahora se puede encontrar bajo la marca 'Naranja Valenciana', representa el compromiso con el sabor, la sostenibilidad y la tradición agrícola regional.

## JUNTOS, NOS LEVANTAMOS MÁS FUERTES

La naranja no solo es un alimento cargado de vitalidad: también es el símbolo del pueblo valenciano. En un momento en que la provincia de Valencia necesita recuperar su vitalidad y su ilusión, **la naranja valenciana se alza como símbolo de unión y resiliencia colectiva**. Bajo el lema '**Juntos, nos levantamos más fuertes**', la campaña no solo aspira a resignificar un producto emblemático de nuestra gastronomía y cultura, sino que también nos recuerda la importancia de apoyar y apoyarnos en la red local, especialmente en los momentos difíciles. Porque unidos, siempre seremos más fuertes.

# KOLYA PC SERVICIOS IT

Nos complace anunciar la firma de un acuerdo de colaboración entre **ASHOTUR y KOLYA PC Servicios IT**.

El convenio con ASHOTUR nos permitirá fortalecer nuestra presencia en el sector hostelero y turístico, ofreciendo a sus miembros acceso a nuestras soluciones tecnológicas innovadoras. Estamos convencidos de que esta colaboración beneficiará a ambas partes, mejorando la eficiencia y modernización de los servicios ofrecidos por los asociados de ASHOTUR.

**KOLYA Servicios IT** es una empresa con una trayectoria de 30 años en el sector tecnológico. Desde nuestra fundación en 1995, hemos crecido y diversificado nuestras líneas de negocio para ofrecer soluciones tecnológicas integrales a autónomos y pymes.

En **KOLYA Servicios IT**, contamos con un equipo de profesionales altamente cualificados que se especializan en proyectos empresariales. Nos enorgullece colaborar con las marcas más reconocidas del sector, como HP, UniFi, Dell, entre otras, de las cuales somos partners certificados. Nuestro **departamento de sistemas** está dedicado a proporcionar las mejores soluciones tecnológicas a nuestros clientes.

Además, disponemos de un **departamento especializado en el sector hostelero**, en colaboración con nuestro partner IGT. Ofrecemos tanto el software de hostelería, Agora, como el hardware, Concord, y trabajamos con diversas marcas de máquinas de autocobro, como Cashlogy y Cashdro, para optimizar la gestión y eficiencia en este sector.



Asimismo, hemos desarrollado un **departamento de Robótica social**, enfocado en la implementación de soluciones robóticas para la hostelería y la limpieza, contribuyendo así a la innovación y modernización de estos sectores.

Otro de nuestros valores, muy importante para nuestros clientes, se basa en la **formación continuada de nuestros clientes**:

- Les informamos de todas las novedades y si el cliente lo desea le proporcionamos la formación necesaria para que estén al corriente de las últimas actualizaciones.

- Hay un seguimiento exhaustivo de los nuevos clientes, nos gusta conocer cada negocio para poder ofrecerles la solución más adecuada.
- Organizamos formaciones encaminadas a incrementar la rentabilidad de los negocios de nuestros clientes.

Otro de nuestros puntos fuertes son las soluciones de ciberseguridad:

- Realizamos auditorías de ciberseguridad de los sistemas y detectamos los puntos débiles que podrían afectar a la seguridad informática.
- Implementamos soluciones de backup en la nube y en servidores seguros.



## ÁGORA RESTAURANT

El Software TPV de los hosteleros. Gracias a Ágora podrás gestionar con mayor eficacia tu negocio, sea del tamaño que sea.



Vicente Borja Badillo – Gerente  
[vicente.borja@kpcinformatica.com](mailto:vicente.borja@kpcinformatica.com)  
 Edificio Gumbau Center  
 C/Jose Mª Guinot Galan, 5  
 Planta 3, despachos 22 y 23

# UNIMAT PREVENCIÓN RECUERDA LAS NUEVAS OBLIGACIONES PARA LA IGUALDAD REAL Y EFECTIVA DE LAS PERSONAS TRANS Y PARA LA GARANTÍA DE LOS DERECHOS DE LAS PERSONAS LGTBI DENTRO DE LA EMPRESA

La normativa en materia de igualdad y diversidad es cada vez más exigente para las empresas. Desde la Unidad de Igualdad y Diversidad de Unimat Prevención recuerdan que los cambios acontecidos estos últimos años conllevan importantes novedades y obligaciones para las empresas. Entre ellas, destacan las medidas que tratan de garantizar los derechos de las personas LGTBI en el entorno laboral.

El nuevo Real Decreto 1026/2024, de 8 de octubre, que se enmarca en la Ley 4/2023, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos de las personas LGTBI dentro de la empresa desarrolla el reglamento contra el acoso en el trabajo del colectivo LGTBI. En él se indica la obligación de las empresas de contar con medidas que garanticen la igualdad de trato y la no discriminación.

La Ley 4/2023 ya establecía que todas las empresas de 50 o más personas trabajadoras debían tener elaborado e implementado el protocolo de actuación para la atención del acoso o la violencia contra las personas LGTBI, así como el plan LGTBI. Asimismo, establecía que todas las empresas de menos de 50

personas trabajadoras debían adoptar medidas para la prevención y detección de las situaciones de discriminación por razón de las causas previstas en esta ley, así como articular medidas adecuadas para su cese inmediato.

Ahora, el nuevo Real Decreto 1026/2024 establece que las empresas obligadas por ley cuentan con un plazo de tres meses (seis meses si no cuentan con un convenio colectivo) desde el día siguiente a la publicación de la norma para empezar a negociar estas medidas planificadas para evitar la discriminación del colectivo LGTBI, de acuerdo y atendiendo a lo que indique su convenio colectivo. También indica que estas medidas serán de aplicación a toda la plantilla de la empresa, incluyendo a las personas empleadas en puestos a disposición y fijos discontinuos. Por su parte, las empresas de menos de 50 personas en plantilla, podrán negociar estas medidas de manera voluntaria.

## EVITAR SANCIONES

Las sanciones en materia de discriminación a las personas LGTBI varían en función de las acciones sancionables. Las multas por infracciones leves oscilan de 200 a 2.000 euros, por infracciones

graves de 2.001 a 10.000 euros y por infracciones muy graves de 10.001 a 150.000 euros.

## BENEFICIOS DE LA BUENA GESTIÓN DE LA IGUALDAD Y LA DIVERSIDAD EN LA EMPRESA

A día de hoy, la gestión de la igualdad y la diversidad se ha convertido en una obligación para las empresas que a la vez conlleva una serie de beneficios. Además de aumentar el retorno de la inversión, el rendimiento y los resultados comerciales, la buena gestión de igualdad y diversidad repercute positivamente en el ambiente de trabajo, así como en la adquisición de talento altamente cualificado y adaptado al entorno. Asimismo, previene crisis reputacionales, mejora la imagen corporativa y la responsabilidad social.

## UNIMAT PREVENCIÓN, SERVICIO INTEGRAL EN MATERIA DE IGUALDAD Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Igualdad y Diversidad de Unimat Prevención se ofrece un servicio integral en materia de igualdad y diversidad con lo que una empresa puede requerir para cumplir con la normativa actual. Además, se ofrece un amplio catálogo de servicios adicionales para aquellas empresas que deseen dar un paso más en el camino hacia la igualdad real y efectiva en el entorno laboral.

Si deseas más información, puedes contactar con nuestra Unidad de Igualdad y Diversidad llamando al 900 101 766 o escribiendo a [plandeigualdad@unimat.es](mailto:plandeigualdad@unimat.es)



## 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

# CURSOS PARA ENERO 2025

**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 **13 ENERO 2025**.

- 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. 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, instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales.

Si estas interesado en alguno de estos cursos, puedes inscribirte en PUNTLABORA y contactar con nosotros.

Pruebas de selección 8 ENERO 2025 a partir 10 h. en ASHOTUR Benicarló, Avd. Jacinto Benavente, 18 esq. Sequieta.

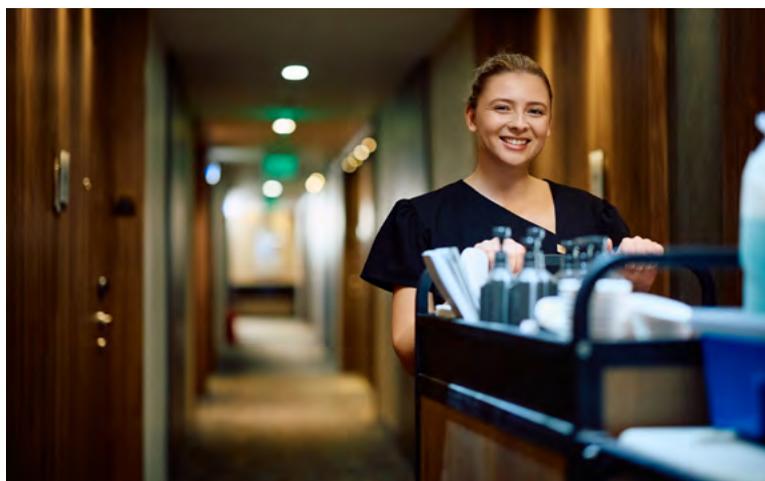
\*Válidos para arraigo formativo.

**3- CURSOS 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 y empresa ya que la empresa descontará el importe del curso en los Seguros Sociales.

Os recordamos que esta formación os sirve para pertenecer a l'Exquisit, Ruta de Sabor y Sicted.

Desde ASHOTUR os podemos ayudar a realizar esta formación, 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  
964 21 80 55/ 601 43 36 27



# BALANCE 2024

El año 2024 llega a su fin, y siempre es el momento de hacer balance, y en lo que al sector de la hostelería respecta cerramos un año que podría definirse como el de la estabilidad. Si bien el año comenzó con un buen ritmo de crecimiento, con incrementos de facturación a doble dígito en comparación con 2023; a lo largo del año esa evolución se ha ido moderando y se ha constatado que el gasto nacional ha tocado techo, lo que hace que el crecimiento del sector tenga una alta dependencia del turismo internacional. Aun así, todos los indicadores apuntan a que el año cerrará con un aumento medio de la facturación cercano al 6% con respecto al año pasado, si bien los negocios siguen teniendo como principal hándicap la pérdida de la rentabilidad por el aumento de los costes de producción, que van desde las energías, pasando por los alimentos, los costes salariales o las cargas administrativas.

En un momento en el que la falta de personal cualificado es un problema para gran parte del tejido productivo de nuestro país, la hostelería no es ajena a este hecho, pero aun así ha conseguido aumentar un 3,7% las contrataciones con respecto al año pasado y ha superado durante cinco meses consecutivos la cifra de 1,9 millones de trabajadores. El sector está haciendo sus deberes y está apostado por un empleo de calidad. La hostelería se encuentra entre los sectores con un mayor crecimiento de costes laborales, superando el 12% en el primer semestre del año, lo que pone de manifiesto el esfuerzo que están llevando a cabo las empresas por incor-



José Luis Yzuel  
Presidente de Hostelería España

porar y fidelizar trabajadores y adaptarse a las necesidades del mercado.

Este esfuerzo es una clara muestra de esa apuesta del conjunto de las 300.000 empresas que conforman la hostelería por la sostenibilidad. Una palabra, que siempre vinculamos al compromiso con el medio ambiente, pero va más allá y debe englobar el pacto con los valores sociales, la integración, la igualdad y la responsabilidad con las personas. En ese compromiso con la reducción con la huella de carbono el sector es pionero en la creación de un Observatorio de Acción Climática del Sector Hostelerero gracias a Hostelería #PorElClima, que permite movilizar al sector para ser líderes en la lucha contra el cambio climático, y que constata que la hostelería es poco intensiva en emisiones, pero que, aun así, cada vez cuenta con más establecimientos que realizan pequeños o grandes cambios para reducir su huella de carbono.

Y en ese compromiso con los demás que siempre muestra el sector, es obligatorio mencionar la solidaridad con la tragedia que la DANA ha causado en la Comunidad Valenciana, en la que por encima de todo están las pérdidas humanas y las tragedias personales. El sector se ha movilizado para ayudar a todos los municipios afectados y especialmente a las más de 1.400 empresas que con diferentes grados de afectación se han visto dañadas. No nos cabe la menor duda de que las empresas volverán a mostrar su resiliencia y ganas, mostrando su fortaleza, y volverán a llenar de vida los barrios poco a poco. Pero para eso se necesita mucha ayuda, y por ello una vez más, la cadena de valor se ha vuelto a unir a través de la Juntos con la Hostelería para estar más cerca que nunca de Valencia y constatar que juntos conseguimos más cosas.



# SEMINARIO EFICIENCIA ENERGÍA Y SOSTENIBILIDAD REPSOL

El 2 de diciembre hemos celebrado en la sede del **Centro Integrado Público de Formación Profesional Costa de Azahar** del Grao de Castelló, el seminario de **Gestión Energética de Escuelas de Hostelería**, de la mano de Repsol. La sesión, enfocada a la eficiencia y sostenibilidad en el sector de la hostelería, ha contado con una veintena de asistentes entre asociados y alumnado que han disfrutado de una formación muy dinámica que ha incidido en la participación.

Además, los asistentes al curso han obtenido el Certificado de Cocina Eficiente y Sostenible y han adquirido aptitudes para la gestión eficiente de un hotel/ restaurante, entre otras acciones.

El objetivo de la formación es dotar a los participantes de la



información necesaria para que puedan adquirir unas bases sólidas en materia de gestión energética en el sector de la hostelería y contribuir a la transición energética.

Además, disponemos de un **departamento especializado en**

**el sector hostelero**, en colaboración con nuestro partner IGT. Ofrecemos tanto el software de hostelería, Agora, como el hardware, Concord, y trabajamos con diversas marcas de máquinas de autocobro, como Cashlogy y Cashdro, para optimizar la gestión y eficiencia en este sector.



SGR  
**afin**

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)

# DESDE CASTELLÓN PARA VALENCIA: LOS CHEFS DE LA PROVINCIA SE UNEN PARA AYUDAR POR LA DANA



**D**urante la noche del viernes 13 de diciembre, la solidaridad se ha materializado en la **provincia de Castellón**, en sincronía con las galas benéficas del resto del mundo. Se han unido a la iniciativa solidaria **'Desde Valencia para Valencia'**

La cena benéfica tuvo lugar en un espacio neutral de Benicàssim, **El Invernadero** (Grupo Capicúa), desde las 19.30 horas. En ella participaron numerosos restaurantes de Castellón, incluyendo al propio Invernadero, además de **Izakaya, Le Bistrot Gastronómico, Cal Paradís, Mesón del Pastor, Tasca del Puerto, Arre, Daluan, Atalaya, Alesandro Maino, Pau Restaurant, Raúl Resino, La Farola, El Pairal,**

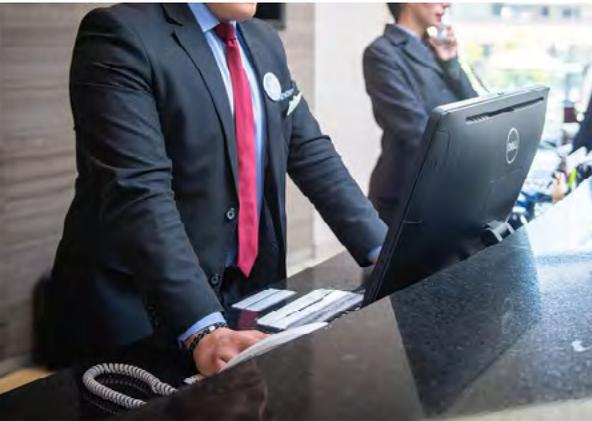
**Casa Jaime, la Suculenta, Rubén Miralles o Anhele.** Igualmente, contó con la participación de artistas vinculados a la provincia, como Juan García Ripollés, o la actriz Carmen Arrufat.

Esta acción solidaria, que combina el poder de la gastronomía con la generosidad de una sociedad global, es un llamamiento para reconstruir no solo comercios, sino también sueños. El 100% de los fondos recaudados se canalizará a través de Mamás en Acción, una asociación valenciana de utilidad pública con más de 10 años de experiencia en proyectos solidarios. Para garantizar la transparencia, Bureau Veritas, líder mundial en auditoría y certificación, realizará una auditoría rigurosa de todo el

proceso de gestión del reparto de las ayudas,

La gestión operativa internacional se ha llevado a cabo en colaboración con Foundation29, mientras que Ametic ha apoyado la integración de las plataformas. Además, el software diseñado por Atalaya ha sido utilizado para gestionar y recopilar las solicitudes de ayuda. En materia de seguridad y operación del sistema, S2 Grupo ha analizado la plataforma para garantizar el cumplimiento. Finalmente, la Fundación PwC ha brindado asesoramiento jurídico, fiscal, en compliance y protección de datos. Para aportar identidad visual y activar la comunicación en redes sociales se ha trabajado de la mano de la agencia After.

# PARTE DE VIAJEROS



Este nuevo registro actualiza el registro de viajeros (existente desde 1959) y el de alquiler de coches (en vigor desde 1974), que habían quedado obsoletos: incluye los nuevos modelos de negocio que permiten las modernas tecnologías digitales y recogerá aquellos datos que las empresas recaben para su propia gestión comercial, en su mayoría los mismos que ya comunicaban al anterior registro.

El nuevo registro está alojado en la aplicación **ses.hospedajes**, gestionada por la Secretaría de Estado de Seguridad, responsable de la custodia y protección

de los datos alojados, lo que simplifica y facilita las labores de procesado e integración de la información, ya que elimina los antiguos libros de registro que debían elaborar las propias empresas y los sustituye un mecanismo ágil y funcional gracias a los modernos sistemas electrónicos de comunicación.

La puesta en marcha responde a dos mandatos legales, incluidos en el artículo 45 del Acuerdo de Schengen de junio de 1985 y en el 25 de la Ley Orgánica 4/2015, de 30 de marzo, de protección de la seguridad ciudadana, y cuenta con el aval de la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD) y el Consejo de Estado.

El nuevo registro permite ahora recabar los datos de los usuarios de hoteles, hostales, pensiones, casas de huéspedes, establecimientos de turismo rural o análogos; apartamentos, bungalows y otros alojamientos similares de carácter turístico, campings y zonas de estacionamiento de autocaravanas, así como operadores que presten servicios de intermediación entre la hospedería y los consumidores y plataformas digitales de reservas.

dería y los consumidores y plataformas digitales de reservas.

Estas empresas solo deberán volcar en el nuevo registro aquellos datos que recaben para su propia gestión comercial, datos que en su mayoría son los mismos que ya comunicaban al anterior registro activo desde 1959. Respecto a la identidad de los clientes, la principal novedad consiste en hacer constar la relación de parentesco cuando algún grupo incluya a menores de edad, mientras que sobre las operaciones comerciales deberán precisar el medio de pago e identificar la transacción si se abona mediante tarjeta de crédito, transferencia bancaria o plataforma digital de pago, sistemas inexistentes hace 65 años.

Es una aplicación segura y accesible que permite la integración de aplicaciones externas para facilitar el envío automatizado de la información y el volcado masivo de datos y aliviar la carga administrativa de las empresas.

**\*Obligado cumplimiento a partir del 2 de diciembre del 2024.**

## 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



REPSOL

Gas propano de Repsol 

# Una energía eficiente para tus bungalows

Contrata ahora tu depósito y llévate

**300€**  
de descuento en tu factura de gas\*

Disfruta de una energía llena de ventajas, que te ofrece **mayor potencia calorífica**:

-  **Ahorro**  
Reduce costes y prolonga la vida de tus equipos gracias a su alto poder calorífico.
-  **Digitalización**  
Toda la información de tu depósito en el móvil con el Sistema de Telemedida.
-  **Servicio**  
Suministramos donde otros no llegan, con un servicio de asistencia y urgencias 24h.

Contrátalo en el **900 321 900** o en **repsol.es**

\*Oferta realizada por Repsol Butano, S.A., C/Méndez Álvaro, 44. 28045 Madrid, para clientes pertenecientes al sector Horeca que formalicen un contrato de alta para el suministro de GLP a granel con contrato de préstamo de depósito entre los días 11/11/2024 y 15/02/2025, ambos inclusive. Para que se pueda aplicar el descuento, el primer suministro de GLP tendrá que darse antes del 12/04/2025. No acumulable a otras ofertas. El descuento se aplicará en la factura del gas. Los clientes con la modalidad de pago por cuotas del gas consumido verán el descuento aplicado en la liquidación de fin de ciclo. Consulta condiciones en repsol.es

# COMO SALVAR LA VIDA A UN CLIENTE EN CASO DE EMERGENCIA

Es muy importante estar preparado con conocimientos de primeros auxilios para actuar en caso de **emergencia sanitaria** ya que nunca sabremos cuando se podría generar un accidente de salud en nuestro restaurante o empresa. Es por esto que **ASHOTUR**, junto a su colaborador **VITHAS**, ha organizado un curso en la escuela de Hostelería **COSDA**, donde han acudido, empresarios, trabajadores y alumnos del nuestro sector.

Las tres primeras medidas que toda persona debe realizar antes de efectuar una **técnica de primeros auxilios** son las siguientes:

## 1- PROTEGER

Se debe comprobar que la **localización donde se encuentra el paciente es totalmente segura** y no podrá sufrir otro percance.



## 2- AVISAR

Siempre se debe **avisar a los servicios sanitarios** para solicitar ayuda antes de actuar por uno mismo.

## 3- SOCORRER

Una vez que hemos efectuado todos los pasos anteriores debemos proceder a ayudar con las **maniobras de primeros auxilios** manteniendo una actitud calmada, consecuente y profesional.

## ¿QUÉ CONOCIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS DEBERÍA TENER TODO TRABAJADOR DE HOSTELERÍA?

las tres maniobras básicas de primeros auxilios que todo trabajador de hostelería debería conocer son:

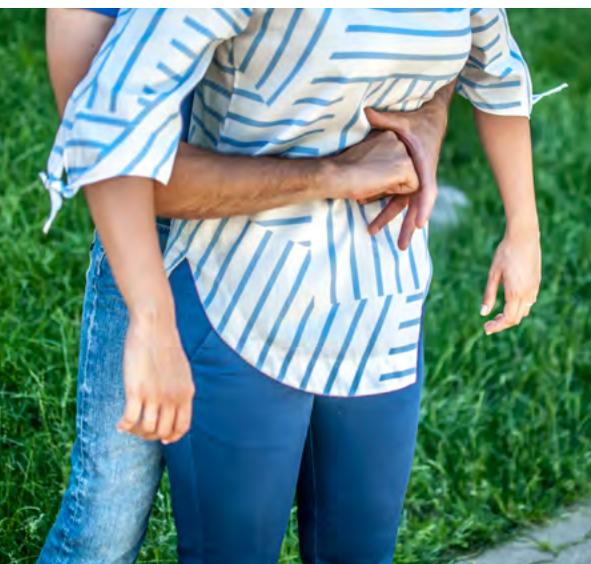
### 1- EN CASO DE ATRAGANTAMIENTO:

El **atragantamiento** suele resultar un caso muy frecuente en niños y personas de edad avanzada, y suele ser el principal problema que se da en los restaurantes.

“**La maniobra de Heimlich**”. El personal debería colocarse detrás de la persona atragantada y con un pie entre sus piernas poner el puño en su boca del estómago y empuja hacia dentro en un fuerte movimiento. (Recordar que esto es una mera explicación y que recomendamos **hacer un curso de primeros auxilios**)

### 2- EN CASO DE CORTE PROFUNDO O HEMORRAGIA

**Se debe disponer siempre de un botiquín de primeros au-**



**xilios** con gasas, medicinas, desinfectantes, tiritas... los materiales y medicinas básicas para poder subsanar de la forma higiénica y adecuada toda situación.

Si se tratara de una herida muy profunda o comenzará a generarse una gran pérdida de sangre se debe presionar y taponar con una gasa o con los propios dedos (siempre con guantes y perfectamente lavados con agua y jabón).

Si este hecho se diera en brazos y piernas sería recomendable elevar el miembro para que la sangre fluya mucho más lenta y se disminuya la pérdida.

### 3-EN CASO DE QUE EL CLIENTE SE ENCUENTRE INCONSCIENTE

**Antes de cualquier actuación dar AVISO:** Si el cliente



no reacciona a ningún estímulo se debe **llamar a los servicios sanitarios** en el menor tiempo posible.

En primer lugar, debería controlarse **si el cliente presenta signos vitales** como la respiración

y el latido. Si no los presentara, sería necesario realizar la **maniobra básica de RCP**.

**Recomendamos desde ASHOTUR hacer cursos de primeros auxilios y reanimación cardiopulmonar.**





## REDUCIENDO EL RUIDO Y MEJORANDO LA EXPERIENCIA: VENTAJAS DE USAR PANELES REVERB-OUT PARA TRATAR LA REVERBERACIÓN EN TU RESTAURANTE

La experiencia de un comensal en un restaurante no se basa únicamente en la calidad de los platos o en el nivel de servicio: el ambiente acústico juega un papel fundamental. Cuando los clientes eligen un restaurante, esperan un lugar donde puedan conversar sin levantar la voz, disfrutar de una atmósfera acogedora y relajada, y concentrarse en su comida. Sin embargo, en muchos casos, los espacios llenos de superficies duras y techos altos terminan generando una reverberación excesiva que se convierte en ruido incómodo. Aquí es donde los paneles acústicos de la marca **Reverb-Out** ofrecen una solución efectiva y con múltiples ventajas.

### 1. MEJORA LA COMODIDAD Y SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES

La reverberación ocurre cuando las ondas de sonido rebotan en superficies duras, creando un eco que amplifica el ruido ambiente. En un restaurante lleno, este ruido se multiplica, dificultando las conversaciones y generando incomodidad. Los paneles acústicos Reverb-Out están diseñados para absorber el sonido, minimizando las ondas sonoras y, por lo tanto, reduciendo la reverberación en el espacio. Al implementar estos paneles, el ambiente se vuelve más controlado y permite a los clientes mantener conversaciones sin elevar la voz, lo que mejora su experiencia general y aumenta las posibilidades de que regresen al lugar.

### 2. DISEÑO ESTÉTICO ADAPTABLE

La estética de un restaurante es tan importante como su acústica. Los paneles de la marca Reverb-Out no solo son funcionales, sino que también están diseñados pensando en el estilo. Disponibles en una amplia variedad de colores, texturas y acabados, estos paneles se integran de manera armoniosa en cualquier decoración sin comprometer el estilo del lugar. Algunos modelos pueden incluso personalizarse con diseños o logotipos, lo que permite a los propietarios incorporar su marca en el tratamiento acústico.

### 3. AUMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y BIENESTAR DEL PERSONAL

El ruido excesivo no solo afecta a los comensales; el personal del restaurante también sufre sus consecuencias. Cocineros, meseros y camareros deben lidiar con el bullicio constante y, en muchos casos, esto puede ser agotador y afectar su rendimiento. La reducción del ruido ambiente a través de los paneles Reverb-Out ayuda a crear un ambiente de trabajo más saludable y menos estresante, lo cual repercute en una mejor atención y productividad. Un equipo menos estresado y más motivado puede concentrarse en brindar un servicio de calidad a los clientes.

### 4. INSTALACIÓN RÁPIDA Y DE BAJO IMPACTO

Uno de los principales temores al pensar en remodelaciones es el impacto que esto puede tener en las operaciones del negocio. Sin embargo, los paneles acústicos Reverb-Out son



fáciles de instalar y no requieren obras invasivas. Se pueden fijar en techos y paredes de manera rápida, lo cual minimiza las interrupciones en el funcionamiento diario del restaurante. Además, los materiales de Reverb-Out son de alta durabilidad, lo que significa que el tratamiento acústico puede mantenerse en condiciones óptimas por muchos años.

### 5. VALOR AÑADIDO Y DIFERENCIACIÓN FRENTE A LA COMPETENCIA

En un mercado competitivo, cada detalle importa. Ofrecer un ambiente acústicamente cómodo se convierte en una ventaja competitiva que distingue al restaurante. Los clientes valoran la comodidad acústica y la perciben como parte del servicio. Un restaurante que invierte en el bienestar sonoro de sus clientes demuestra un enfoque integral hacia la calidad, lo que puede traducirse en una mayor lealtad y en reseñas positivas.

### 6. MATERIALES SOSTENIBLES Y RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Reverb-Out se preocupa por el impacto ambiental y por ello ofrece paneles fabricados con materiales sostenibles y reciclables. Para muchos restaurantes, esta es una prioridad cada vez más importante, ya que permite atraer a clientes conscientes y preocupados por el medio ambiente. Elegir paneles acústicos sostenibles no solo mejora la acústica del espacio, sino que también contribuye a reducir el impacto ambiental del negocio, un valor que muchos clientes valoran positivamente.

### UN AMBIENTE ACÚSTICO A LA ALTURA DE LA EXPERIENCIA

La marca Reverb-Out ha demostrado ser una opción confiable para tratar la reverberación en espacios gastronómicos, combinando funcionalidad, estética y sostenibilidad. Incorporar sus paneles acústicos no solo transforma la atmósfera sonora de tu restaurante, sino que también impacta directamente en la experiencia y satisfacción del cliente. Si buscas una solución práctica y de calidad para elevar la comodidad de tus comensales y ofrecer un ambiente excepcional, Reverb-Out es una opción ideal que sin duda beneficiará tanto a tu equipo como a tu clientela.

[www.reverb-out.com](http://www.reverb-out.com)

Polígono La Vernitxa calle C, nave 24 - 12600  
La Vall d'Uixo (Castellón) · Telf: 964 10 25 52



**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)**

# ¿VIAJAR SOLO ESTÁ DE MODA?

Los Campings de la Comunidad Valenciana están siempre listos para recibirte.

La mayoría tienen sus puertas **abiertas 365 días al año**, y su **oferta de instalaciones y servicios es muy amplia y flexible**, por lo que encajan con todo tipo de campistas y *campers*.

Además, se adaptan cualquier destino (tenemos asociados en la costa, en el interior, en zonas más urbanas, en la montaña, etc.), forma de viajar, época y presupuesto. ¡Puedes comprobarlo en nuestra página web! <https://www.campingscomunidadvalenciana.es/>.

En cierto sentido, es normal que, al ver sus **cabañas totalmente equipadas y sus amplias parcelas**, lo primero nos venga a la cabeza sea pensar en que son ideales viajes en grupo o familiares.

Sin embargo, **cada vez es más habitual recibir en nuestros**



CAMPINGS  
COMUNIDAD  
VALENCIANA

**campings a viajeros y viajeros, tanto españoles como de otros rincones de Europa, que apuestan por vivir esta aventura en solitario o con su mascota**, y que tienen muy buenas experiencias al respecto.

No podemos asegurar que el «solo travel» sea una moda (en 2017 la Confederación Española de Agencias de Viajes- CEAV ya hablaba del fenómeno del viajero single) pero las cifras hablan de un crecimiento de este perfil.

Un estudio de la agencia de viajes británica ABTA publicado en marzo de 2024, revela que **el número de personas del Reino Unido que deciden viajar en solitario aumenta constantemente**, con un crecimiento del 11 % al 16 % en los últimos 12 meses.

En la franja de 25 a 34 años, el número de viajeros «en solitario» ronda del 20% (uno de cada cinco), aunque el mayor incremento interanual se ha producido entre las personas con edades comprendidas de 35 a 44 años.

(Fuente: HOSTELTUR).

## La Federación de Campings de la Comunidad Valenciana cuenta con **25 campings asociados en la provincia de Castellón**

### ALEGRIA DEL MAR

BENICARLÓ

### FLORIDA

BENICÀSSIM/BENICASIM

### GRAN AVENIDA

BENICÀSSIM/BENICASIM

### LOS CLOTICOS

BEJIS

### FERRER

PEÑÍSCOLA/PENÍSCOLA

### LOS PINOS

PEÑÍSCOLA/PENÍSCOLA

### VORAMAR

ORPESA/OROPESA DEL MAR

### RIBAMAR

ALCALA DE XIVERT / ALCOSSEBRE

### LA VOLTA

PEÑÍSCOLA/PENÍSCOLA

### VIZMAR

PEÑÍSCOLA/PENÍSCOLA

### TAURO

BENICÀSSIM/BENICASIM

### EL CID

PEÑÍSCOLA/PENÍSCOLA

### SPA NATURA RESORT

PEÑÍSCOLA/PENÍSCOLA

### ALTOMIRA

NAVAJAS

### TORRE LA SAL MARIA

CABANES

### CAMPING MONMAR

MONCOFA

### MEDITERRANEO

CHILCHES/XILXES

### AZAHAR

BENICÀSSIM/BENICASIM

### RIBERAMAR

CABANES

### OASIS

ORPESA/OROPESA DEL MAR

### EL EDEN

PEÑÍSCOLA/PENÍSCOLA

### TORRENOSTRA

TORREBLANCA

### BONTERRA

BENICÀSSIM/BENICASIM

### TORRE LA SAL

CABANES

### BRAVOPLAYA

CABANES

# PREMIO DE HOSTELERÍA ESPAÑA A RESTAURANTE MEDITERRANEO

**S**ergio y Antonio Rodríguez Fontanet han sido reconocidos en la categoría de profesionalidad en sala.

La gastronomía local está de enhorabuena. El restaurante Mediterráneo, ubicado en el Grao de Castelló, recibe el reconocido y prestigioso Premios Nacionales de Hostelería, este año celebró su 18º edición en un evento que tuvo lugar el 12 de noviembre en Oviedo, en el marco de la Capital Española de la Gastronomía.

Sergio y Antonio Rodríguez Fontanet, quienes junto con su hermano Víctor, chef del restaurante Mediterráneo, son los artífices del éxito de este negocio que atesora más de 80 años de trayectoria, recibirán un merecido galardón que premia su profesionalidad en sala.

Y es que tanto Antonio (maitre) como Sergio (sumiller) son firmes defensores de la labor de sala y centran su trabajo en un objetivo compartido: que el cliente viva una experiencia plena y satisfactoria de principio a fin.

Cabe destacar que Sergio consiguió convertirse en finalista del concurso 'La Nariz de Oro' y ha elaborado una carta de vinos que consta de más de 19 páginas, con decenas de referencias para poder viajar por toda la geografía de nuestro país.

Por su parte, la profesionalidad de Antonio le llevó a protagonizar la campaña 'Maestros de sala', lanzada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (Ashotur), una iniciativa en



colaboración con Turisme Comunitat Valenciana.

<https://www.castellontierraexquisita.es/antonio-rodriguez/>

## TRABAJO, COMPROMISO Y PROFESIONALIDAD

Los Premios Nacionales de Hostelería buscan homenajear el trabajo, compromiso y profesionalidad de establecimientos, empresas e instituciones y personas que han destacado en aspectos claves como la innovación, la sostenibilidad, el apoyo a la cultura, el compromiso con las personas con discapacidad o la responsabilidad social, entre otros.

Estos galardones son el resultado de la participación de las asociaciones territoriales de hostelería de España que reúnen cada año a hosteleros, empresarios, cocineros, periodistas y entidades que apuestan por potenciar y mejorar el sector, construyendo su futuro desde la excelencia.



# LA SOLUCIÓN A TUS DOLORES DE PIE

**El Hospital Vithas Castellón incorpora la cirugía mínimamente invasiva del pie. Esta técnica ofrece un tratamiento de las deformidades del pie y tobillo devolviendo al pie su funcionalidad biomecánica y estética utilizando una técnica mínimamente invasiva con incisiones milimétricas.**

**La fascitis plantar, una de las causas más comunes del dolor del talón, dispone de una solución definitiva con esta técnica y el paciente podrá caminar desde el primer instante.**

El Hospital Vithas Castellón cuenta con el tratamiento de Cirugía Mínimamente Invasiva del Pie, dirigida por el Dr. Benjamín Cuenca, podólogo y especialista en cirugía mínimamente invasiva del pie, profesor de la Universidad Católica de Valencia y del Máster de cirugía mínimamente invasiva del pie, así como monitor de la Asociación Española de Cirugía Mínimamente Invasiva del Pie. Este tipo de cirugía ofrece un tratamiento resolutivo de las deformidades más comunes del pie y tobillo, considerando en todo momento la causa patológica de la enfermedad y devolviendo al pie su funcionalidad biomecánica y estética. Este tipo de procedimiento ofrece una solución del problema de manera definitiva.

Según el especialista, son numerosas las ventajas que ofrece “es muy importante para el paciente saber que el bloqueo se realiza con anestesia local y no con epidural ni con anestesia general, lo cual les tranquiliza mucho cuando deciden dar el paso de la cirugía. Además, las incisiones y portales de acceso son milimétricos, por lo que se reducen las complicaciones postquirúrgicas como pueden ser las infecciones, dolor, retra-

so de la cicatrización, queloides o adherencias que puedan dar problemas posteriores”.

Además, existen otras ventajas que destacan en esta técnica como que el procedimiento se realiza sin isquemia, lo cual beneficia a los pacientes con problemas circulatorios entre otros, y además, no se utiliza material de osteosíntesis, ni grapas, ni agujas, ni tornillos.

Tras la cirugía, que es ambulatoria, el paciente podrá caminar desde el primer instante

saliendo de quirófano por su propio pie, aunque con un zapato postquirúrgico especial y con unos vendajes específicos para posicionar correctamente el pie según la intervención realizada, los cuales serán cambiados siempre por el doctor cada semana o 10 días aproximadamente, no pudiéndose mojar el vendaje durante las próximas 6 semanas, excepto en cirugías de uñas incarnadas y exóstosis en las que no hará falta el uso de zapato postquirúrgico y los vendajes serán más livianos y por menor tiempo.





**vithas** Aula Salud

**ASHOTUR**  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS  
DE HOSPITALERÍA Y FUNDACIÓN DE CASTELLÓN

## Aula Salud

# Me duelen los pies ¿Qué hago?

### Presencial

**16 de enero a las 18:00 h**  
Salón de Actos. Hospital Vithas Castellón.

**Dr. Benjamín Cuenca**  
Podólogo y especialista en cirugía mínimamente invasiva del pie, profesor de la Universidad Católica de Valencia y del Máster de cirugía mínimamente invasiva del pie, así como monitor de la Asociación Española de Cirugía Mínimamente Invasiva del Pie.



**Inscripción gratuita**  
Inscripciones: **Whatsapp 601 43 36 27**

El Dr. Cuenca explica que “en las intervenciones quirúrgicas más complejas, como pueden ser las de Hallux Valgus o juanetes, dedos en garra, cirugías metatarsales, espolones y fascitis, el tiempo de recuperación completo variará entre las 2 y 6 semanas, que será el tiempo que se debe llevar el zapato postquirúrgico y los vendajes. Posteriormente, se requiere de alguna semana más en la que el paciente deberá tener precaución, hacer uso de un calzado deportivo cómodo y no hacer

esfuerzos excesivos”. En cuanto a intervenciones más sencillas como uñas incarnadas, exóstosis o helomas interdigitales el tiempo de recuperación será mucho menor, aproximadamente 1 semana para que cicatrice la herida correctamente, aunque en este caso se podrá hacer vida totalmente normal desde el día siguiente.

#### UNA SOLUCIÓN DEFINITIVA PARA LA FASCITIS PLANTAR

Hay problemas en los pies que originan síntomas muy moles-

tos y dolorosos para el paciente, tales como ocurre en la fascitis plantar siendo este tipo de cirugía una solución definitiva y muy eficaz. En muchas ocasiones la fascitis plantar va acompañada de espolón calcáneo y/o presión intramedular calcánea, lo cual se resuelve de forma conjunta en el mismo acto quirúrgico ofreciendo así una solución integral, definitiva y evitando posteriores recaídas” asegura el especialista.

Con esta cirugía mínimamente invasiva ambulatoria se pueden solucionar problemas en patologías y deformaciones en el pie como los dedos en garra, Hallux Valgus o más conocido como juanetes, IPK o helomas plantares en la zona metatarsal, espolón calcáneo, fascitis plantar y edema óseo calcáneo, helomas interdigitales, neuro-ma de Morton, uñas incarnadas, exóstosis subungueales o verrugas plantares.

#### SOBRE VITHAS

El grupo Vithas está integrado por 20 hospitales y 36 centros médicos y asistenciales distribuidos por 13 provincias. Los 12.500 profesionales que conforman Vithas lo han convertido en uno de los líderes de la sanidad española. Además, el grupo integra a la Fundación Vithas, Vithas Red Diagnóstica y la central de compras PlazaSalud.

Vithas, respaldada por el grupo Goodgrower, fundamenta su estrategia corporativa en la calidad asistencial acreditada, la experiencia paciente, la investigación y la innovación y el compromiso social y medioambiental.

**Vithas.es**

**Goodgrower.com**

**Síguenos en: [LinkedIn](#) [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#)**

# FP DUAL



## LA FP DUAL: UNA NUEVA ERA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN HOSTELERÍA Y TURISMO

La Formación Profesional (FP) en España se encuentra en plena transformación a causa de la entrada en vigor de la Ley Orgánica 3/2022 de 31 de marzo y su desarrollo a través del Real Decreto 659/2023. Este nuevo marco normativo introduce el formato de FP Dual, un sistema de formación innovador que combina el aprendizaje en las aulas con una experiencia directa en las empresas del sector.

En este contexto, el CIPFP Costa de Azahar (Cosda), en colaboración con la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (Ashotur), ofrece actualmente esta oportunidad formativa dual para los futuros profesionales de la hostelería y el turismo: un modelo en el que educación y sector laboral avanzan de la mano hacia un mismo fin y que permite al alumnado alcanzar un porcentaje de la totalidad de los resultados de aprendizaje direc-

tamente en la empresa así como aplicar sus conocimientos en un entorno real y adquirir habilidades prácticas esenciales para su futuro profesional.

## LA FP DUAL: UNA FORMACIÓN CON EXPERIENCIA REAL

La FP Dual establece que el alumnado dedique al menos 500 horas de su formación curricular en empresas, distribuidas a lo largo de los dos años que suelen durar los grados formativos. Este enfoque no solo refuerza la conexión entre teoría y práctica, sino que también favorece la empleabilidad de los estudiantes, al permitirles integrarse en el entorno laboral antes de finalizar sus estudios.

Gracias a la colaboración de Cosda con Ashotur, los estudiantes tienen acceso a un amplio abanico de empresas del sector de la hostelería y el turismo en Castellón y su provincia, lo que garantiza una formación de calidad y adaptada a las necesidades del mercado laboral.

## LA FP DUAL: MUCHO MÁS QUE LAS PRÁCTICAS TRADICIONALES

Es importante destacar que la formación en empresa dentro del modelo de FP Dual no debe confundirse con las antiguas prácticas en empresa (FCT, Formación en Centros de Trabajo). En la FP Dual, el alumnado no se limita a cursar un único módulo al final de su formación, sino que participa activamente en la empresa a lo largo de todo el periodo formativo. Esto significa que cursan parte de todos los módulos del ciclo formativo directamente en el entor-

no laboral, integrando teoría y práctica de manera continua a través del Plan de formación en empresa.

Este nuevo concepto de FP asegura que los estudiantes no solo se familiaricen con el mundo laboral, sino que aprendan a desempeñarse como auténticos profesionales desde el principio de su formación. De esta manera, las empresas no son un mero lugar de prácticas, sino un espacio donde se lleva a cabo una parte fundamental del aprendizaje, bajo la supervisión conjunta de los tutores educativos y los responsables en la empresa.

Gracias a este enfoque, los alumnos desarrollan competencias específicas y transversales de forma mucho más efectiva, lo que les proporciona una ventaja competitiva en el mercado laboral.

## LA OFERTA FORMATIVA DEL CIPFP COSTA DE AZAHAR

El CIPFP Costa de Azahar es un referente nacional en la formación profesional en hostelería y turismo e industrias alimentarias, con una oferta educativa amplia y especializada implementada a través de una metodología claramente competencial e inclusiva y que abarca desde la formación básica hasta los ciclos superiores.

### FORMACIÓN BÁSICA:

**Cocina y restauración:** orientada a quienes desean iniciarse en el sector, esta formación proporciona los conocimientos básicos necesarios para ejercer de ayudante de cocina, ayudante de camarero en sala, en bar-cafetería, ayudante de barman o ayudante de cocina en estable-



cimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).

#### GRADOS MEDIOS:

Cocina y Gastronomía: este ciclo enseña las bases de la cocina profesional y la gestión culinaria, participando en procesos de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos.

Servicios en Restauración: formación para aquellos interesados en desarrollar su actividad en el sector de hostelería y en establecimientos de restauración, participando en procesos de elaboración y servicio al cliente de alimentos y bebidas, especialmente en las áreas de hotelaría y restauración.

Panadería y Pastelería: un ciclo dedicado al arte de la repostería y la elaboración de panes y productos de bollería.

Comercialización de productos alimentarios: un grado formativo dedicado a la gestión y logística de comercios alimentarios físicos y online estableciendo planes de marketing con el objetivo de potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.

#### CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN:

Curso de especialización en panadería y bollería artesanales: que prepara al alumnado para trabajar de maestro panadero, elaborador de masas y bases de pizza, reposteros y/o catadores de productos de planificación artesanal.

#### GRADOS SUPERIORES:

Doble Titulación en Dirección de Cocina y Dirección de Servicios en Restauración: una formación integral para liderar tanto la gestión de cocinas como de servicios de sala.

Gestión de Alojamientos Turísticos: ciclo superior que prepara a los estudiantes para gestionar hoteles y otros tipos de alojamientos turísticos.

Agencia de Viajes y Gestión de Eventos: enfocado en la organización de viajes y eventos, una de las áreas más dinámicas del sector turístico.

Guía, Información y Asistencias Turísticas: formación destinada a quienes desean especializarse en el acompañamiento y asistencia a turistas.

#### UNA FORMACIÓN CON FUTURO

Gracias al compromiso entre Cosda y Ashotur, los estudiantes no solo reciben una formación académica de calidad, sino que también tienen la oportunidad de trabajar en empresas reales, fortaleciendo su preparación y facilitando su inserción laboral.

Con la implementación de la FP Dual, el sector de la hostelería y el turismo en Castellón se beneficia de profesionales mejor preparados y con una experiencia práctica sólida, contribuyendo al crecimiento y la excelencia de uno de los sectores clave de nuestra economía.



# CURSO INTENSIVO DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN EN CASTELLÓN

**CaixaBank y el Bullifoundation** con la colaboración de Ashotur se alían en la organización de un curso, que se impartirá los días 3, 4 y 5 de febrero en COSDA, Centro integrado público de formación profesional Costa de Azahar, en Avd Ferrandis Salvador 10, 12100 Grao. Castellon de la Plana.

Las inscripciones se hacen en Ashotur, mediante transferencia bancaria, el importe del curso son 200 euros e incluyen comidas. Último día para inscribirse 31/01/2025.

Haciendo constar datos de facturación y de asistentes además de adjuntar el justificante para hacer efectiva la reserva de pago al correo: [formacion@ashotur.org](mailto:formacion@ashotur.org)

El programa formativo de este curso busca profundizar en una gestión eficiente y rentable de los negocios de restauración. Para ello, cuenta con la participación del propio Ferran Adrià, así como de otros colaboradores de elBullifoundation como Ferran Centelles, Silvia Timón, Silvia Sánchez, Lluís García o Ernest Laporte.

Durante estas jornadas de formación se tratan temas como la gestión de los restaurantes como pyme, la innovación, el control presupuestario, la relación con los clientes y una sesión dedicada a la gestión eficiente del vino.

## Ponentes del evento

<https://caixabanklab-campus.com/event/curso-intensivo-de-gestion-en-restauracion-en-castellon/#>

**FERRAN ADRIÀ** Presidente de elBullifoundation



## 3 feb - 10h Sesión inaugural con Ferran Adrià. Presentación del curso.

Master class “El restaurante es una pyme que se tiene que gestionar eficientemente”.

## 3 feb - 15h Actitud innovadora para dar larga vida al restaurante.

Innovación y tendencias del sector de la restauración.

## 4 feb - 10h Los presupuestos del restaurante.

Los líderes deben dominar las cuentas.

## 4 feb - 15h Las claves para la gestión de la sala.

La revolución de la sala. Conceptos clave en la gestión de la sala de tu restaurante.

## 5 feb - 10h ¿Cómo llenar el restaurante cada día?

Marketing, Comunicación y Comercial.

## 5 feb - 12h La gestión eficiente del vino en el restaurante.

Los imprescindibles para una gestión eficiente de la bodega del restaurante.



# 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>	
_____, a _____ de _____ de _____	
Firma del titular o representante de la cuenta que se indica:	
Fdo: _____ NIF: _____	
ENTIDAD EMISORA (ACREEDOR): Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, Avenida Doctor Clara, 36 Ent.B de Castellón. NIF G12030862.	
DETALLE DE LA DOMICILIACIÓN: Concepto: Cuota social, promociones, jornadas, gestiones PAGO RECURRENTE	
Titular de la cuenta (DEUDOR): _____ NIF/ CIF: _____	
ENTIDAD DE CRÉDITO: Nombre Banco / Caja: _____	
CUENTA CARGO : (introducir Nº IBAN completo): _____	



## 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.:



## PATROCINADORES DE ASHOTUR



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



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

**interovic**

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.mediamarkt.es](http://www.mediamarkt.es)



[www.traduccioneskleinerman.es](http://www.traduccioneskleinerman.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 2025 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 2025

**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:

