
SOLICITUD
para la obtención del
DISTINTIVO de CALIDAD MICOLÓGICO
NORMAS de CALIDAD

“GastroMYAS”

“Diseño, organización y promoción de unos productos y un turismo micológico de calidad en Castilla y León”

Proyecto de cooperación interterritorial “Micología y calidad”

OFICINA DE COORDINACIÓN del Proyecto “Micología y Calidad”

PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD DEL “DISTINTIVO DE CALIDAD”

El “Distintivo de Calidad Micológico” puede obtenerse de acuerdo con la actividad económica desempeñada, relleno la ficha adjunta que irá acompañada de la documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos exigidos. Tendrá validez bianual.

Recibidas las solicitudes se realizará una auditoría a efectos de comprobar la calidad definida, tanto de la oferta gastronómica cuanto de otros servicios y productos micológicos. Una vez otorgado dicho distintivo, el establecimiento adquirirá un compromiso de mantenimiento y mejora de la oferta, beneficiándose de cuantas acciones de promoción se realicen.

Para la renovación bianual del distintivo, se llevarán a cabo controles periódicos de calidad, pudiéndose ser retirado en caso de incumplimiento.

PERIODO DE SOLICITUD DEL “DISTINTIVO DE CALIDAD”

Se establece un primer periodo de admisión y tramitación de solicitudes hasta el 30 de abril de 2006. En este periodo sólo se valorarán las solicitudes procedentes de las zonas de actuación del proyecto “Micología y Calidad”, a excepción, de las solicitudes realizadas por establecimientos comerciales de venta de productos micológicos, en cuyo caso, podrán ser de toda la región.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

Documentación general a presentar:

- Ficha adjunta de solicitud cumplimentada con texto de presentación del establecimiento (máx. 100 palabras).
- Dos fotografías en formato digital del establecimiento (interior y exterior) y dos más de los platos-aperitivos / actividades-servicios / productos (de acuerdo con la actividad en la que se solicita el distintivo).
- Currículum del establecimiento en materia micológica: Cursos, jornadas, congresos y ferias realizados y/o impartidos por el personal de establecimiento. Premios, distinciones y reconocimientos obtenidos. Se acreditará con documentación.
- Copia de la licencia del establecimiento.
- Otros datos y documentación que el establecimiento considere de interés.

Documentación específica a presentar para “bares”:

- Justificación de una oferta especializada.
- A efectos de garantizar la seguridad alimentaria, se deberá justificar el canal de aprovisionamiento de materia prima.
- Otros justificantes de los méritos y calidad micológica del establecimiento de acuerdo con la norma adjunta.

Documentación específica a presentar para “restaurantes”:

- Carta del establecimiento y cartas de temporada (jornadas micológicas). En ellas deberán figurar de forma diferenciada las especialidades micológicas.
- A efectos de garantizar la seguridad alimentaria, se deberá justificar el canal de aprovisionamiento de materia prima.
- Otros justificantes de los méritos y calidad micológica del establecimiento de acuerdo con la norma adjunta.

Documentación específica a presentar para “hoteles, hostales, alojamientos de turismo rural y empresas de servicios turísticos”:

- Justificación de la oferta de servicios micológicos.
- A efectos de garantizar la seguridad de los citados servicios el establecimiento acreditará que cuenta con personal cualificado propio o procedente de la Asociación de Guías micológicos “Río Izana” u otras empresas especializadas en la materia.
- Otros justificantes de los méritos y calidad micológica del establecimiento de acuerdo con la norma adjunta.

Documentación específica a presentar para “empresas de transformación y comercios”:

- Justificación de la oferta de productos micológicos. Catálogos de los productos elaborados y/o comercializados.
- A efectos de garantizar la seguridad alimentaria se deberá justificar el canal de aprovisionamiento de los productos y de la materia prima.
- Otros justificantes de los méritos y calidad micológica del establecimiento de acuerdo con la norma adjunta.

NORMA DE CALIDAD “BARES”

Destinatarios: “bares”.

Requisitos básicos:

- **Variedad:**
 - o N° de tapas, raciones o pinchos de setas y/o trufas ofertados de forma continuada (mínimo tres).
- **Calidad:**
 - o Calidad de la materia prima.
 - o Calidad de las raciones, tapas o pinchos.
 - o Calidad del servicio.
 - o Calidad del entorno natural (Áreas naturales productoras de hongos silvestres).
- **Innovación/tradición de la cocina:**
 - o Tratamientos micológicos.
 - o Originalidad y atractivo de la oferta.
 - o Calidad de la cocina de raíces tradicionales.
- **Seguridad alimentaria:**
 - o Aprovisionamiento de materia prima a través de canales de comercialización autorizados, preferentemente de empresas de transformación y comercialización de hongos.
- **Formación y conocimientos específicos en la materia:**
 - o Haber realizado el curso de especialización en cocina micológica (Gastromyas) u otros de características similares.
 - o Compromiso de formación y reciclaje.
- **Difusión:**
 - o Participación activa en actos de promoción de los productos y del turismo micológico de Castilla y León.
 - o Información disponible y visible de las actividades, servicios, productos y turismo micológico en la zona y en el resto de Castilla y León.

El cumplimiento de todos estos requisitos es condición imprescindible para la obtención del distintivo de calidad, no obstante, la decisión última sobre los méritos del establecimiento solicitante recaerá en el Comité de Seguimiento del Proyecto “Micología y Calidad”.

NORMA DE CALIDAD “RESTAURANTES”

Destinatarios: “restaurantes”.

Requisitos básicos:

- **Variedad:**
 - o N° de platos de setas y/o trufas ofertados de forma diferenciada y continuada en la carta del establecimiento (mínimo tres).
 - o Realizar al menos unas jornadas gastronómicas micológicas al año.
 - o Participación en las Jornadas *Buscasetas* organizadas por la D.G. de Turismo.
- **Calidad:**
 - o Calidad de la materia prima.
 - o Calidad de los platos.
 - o Calidad del servicio.
 - o Calidad del entorno natural (Áreas naturales productoras de hongos silvestres).
- **Innovación/tradición de la cocina:**
 - o Tratamientos micológicos.
 - o Originalidad y atractivo de la oferta.
 - o Calidad de la cocina de raíces tradicionales.
- **Seguridad alimentaria:**
 - o Aprovisionamiento de materia prima a través de canales autorizados, preferentemente de empresas de transformación y comercialización de hongos.
- **Formación y conocimientos específicos en la materia:**
 - o Haber realizado el curso de especialización en cocina micológica (Curso Gastromyas) u otros de características similares.
 - o Compromiso de formación y reciclaje.
- **Difusión:**
 - o Participación activa en actos de promoción de los productos y del turismo micológico de Castilla y León.
 - o Información disponible y visible de las actividades, servicios, productos y turismo micológico en la zona y en el resto de Castilla y León.
- **Reconocimientos explícitos en guías especializadas:**
 - o Se valorará la presencia en guías de reconocido prestigio: Michelin, Gourmetour, CAMPSA, El País u otras.

El cumplimiento de todos estos requisitos es condición imprescindible para la obtención del distintivo de calidad, no obstante, la decisión última sobre los méritos del establecimiento solicitante recaerá en el Comité de Seguimiento del Proyecto “Micología y Calidad”.

NORMA DE CALIDAD “SERVICIOS”

Destinatarios: “hoteles, hostales, alojamientos de turismo rural y empresas o asociaciones de servicios turísticos”.

Requisitos básicos:

- **Variedad:**
 - o N° de actividades y servicios micológicos ofertados de forma diferenciada y continuada por el establecimiento (p.ej. expedición de permisos de recolección, cursos de iniciación a la recogida de setas, cursos de cocina, cursos de cata,...).
- **Calidad:**
 - o Calidad de los servicios micológicos.
 - o Calidad del establecimiento.
 - o Calidad del entorno natural (Áreas naturales productoras de hongos silvestres).
- **Seguridad:**
 - o Disponer de acuerdos o contratos para la prestación de servicios micológicos con la Asociación de Guías Micológicas “Río Izana” o con empresas y/o profesionales autónomos titulados en la materia.
- **Formación y conocimientos específicos en la materia:**
 - o Haber realizado el curso de especialización en cocina micológica (Curso Gastromyas) u otros de características similares.
 - o Compromiso de formación y reciclaje.
- **Difusión:**
 - o Participación activa en actos de promoción de los productos y del turismo micológico de Castilla y León.
 - o Información disponible y visible de las actividades, servicios, productos y turismo micológico en la zona y en el resto de Castilla y León.
 - o Estar presente, al menos, en una guía de ámbito nacional e internacional.

El cumplimiento de todos estos requisitos es condición imprescindible para la obtención del distintivo de calidad, no obstante, la decisión última sobre los méritos del establecimiento solicitante recaerá en el Comité de Seguimiento del Proyecto “Micología y Calidad”.

NORMA DE CALIDAD “PRODUCTOS”

Destinatarios: “empresas de transformación y comercios”.

Requisitos básicos:

- ***Variedad:***
 - o Gama de productos micológicos elaborados y/o comercializados. Nº de productos micológicos ofertados de forma continuada por el establecimiento (mínimo tres).
 - o Gama de productos micológicos de diferentes empresas comercializados. Nº de productos micológicos ofertados de forma diferenciada y continuada por el establecimiento (mínimo tres productos de tres empresas diferentes de Castilla y León).
- ***Calidad:***
 - o Calidad de los productos elaborados y/o comercializados. Se valorará positivamente el aprovisionamiento y diferenciación de la calidad de los productos procedentes de los montes de Castilla y León.
 - o Calidad de los establecimientos de transformación y/o venta.
 - o Calidad del entorno natural (Áreas naturales productoras de hongos silvestres).
- ***Seguridad:***
 - o Aprovisionamiento de productos a través de canales de comercialización autorizados, preferentemente de empresas de transformación y comercialización de hongos de Castilla y León y lonjas micológicas.
- ***Formación y conocimientos específicos en la materia:***
 - o Haber realizado cursos de especialización en micología (p.ej. Curso de especialización en cocina micológica “Gastromyas”) u otros de características similares.
 - o Compromiso de formación y reciclaje.
- ***Difusión:***
 - o Participación activa en actos de promoción de los productos y del turismo micológico de Castilla y León.
 - o Información disponible y visible de las actividades, servicios, productos y turismo micológico en la zona y en el resto de Castilla y León.

El cumplimiento de todos estos requisitos es condición imprescindible para la obtención del distintivo de calidad, no obstante, la decisión última sobre los méritos del establecimiento solicitante recaerá en el Comité de Seguimiento del Proyecto “Micología y Calidad”.

FICHA DE SOLICITUD
“Distintivo de Calidad Micológica”

Actividad para la que solicita la acreditación:

Bar

Restaurante

Servicios

Productos

Datos del Establecimiento:	
Nombre:	
Propietario:	
Dirección:	
Teléfonos:	
Fax:	
E-mail:	
Web:	
Año de inicio de la actividad:	
Tipo de establecimiento:	
- Bar <input type="checkbox"/> ; Restaurante <input type="checkbox"/> ; Alojamiento o empresa <input type="checkbox"/> ; Empresa de transformación y comercialización <input type="checkbox"/> ; Comercio <input type="checkbox"/>	
Nº de empleados:	
Facturación aprox. en Euros (media aproximada de los tres últimos años):	
Presentación (Máximo 100 palabras):	
Observaciones:	
Ha realizado el curso de especialización en cocina micológica (Gastromyas): SI/NO	

FICHA DE SOLICITUD “Distintivo de Calidad Micológico”
--

En el caso de “bares” y “restaurantes”:
Tipo (restaurante <input type="checkbox"/> ; bar o cafetería <input type="checkbox"/>)
Categoría del establecimiento (número de tenedores y tazas):
Capacidad del establecimiento:
Días o temporadas de cierre (especificar sólo si procede):
Indique proveedores de materia prima:
Formas de promoción:
Procedencias de la clientela:

En el caso de “servicios” (para los alojamientos, asociaciones o empresas):
Tipo (hotel <input type="checkbox"/> ; hostel <input type="checkbox"/> ; posada <input type="checkbox"/> ; CTR <input type="checkbox"/> ; Crac <input type="checkbox"/> ; empresa <input type="checkbox"/> ; asociación)
Categoría del establecimiento (número de tenedores y tazas):
Capacidad del establecimiento:
Indique los servicios micológicos que presta y los profesionales y/o empresas responsables:
Formas de promoción:
Procedencias de la clientela:

En el caso de “productos” (para las empresas de transformación y comercios especializados):
Listar referencia completa de los productos micológicos que elabore y/o venda su establecimiento (especificar si procede categoría del producto)
Procesos o tratamientos empleados en la elaboración de los productos (especificar por orden de importancia):
Formas y canales de aprovisionamiento de materia prima (especificar además lugares de compra y estado de la materia prima-fresco, deshidratado, congelado,...-)
Canales de distribución y venta final del producto (Principales distribuidores, clientes, zonas principales de mercado,...)

El responsable del establecimiento solicitante se compromete a:

- ✓ Realizar cursos de formación y reciclaje en la materia.
- ✓ Aportar la documentación necesaria para justificar los requisitos de la norma de calidad.
- ✓ Facilitar la visita al establecimiento para verificar el cumplimiento de la norma de calidad.

En _____ a ____ de _____ de 2005

Firma del solicitante:

Fdo.: D/Dña. _____

INFORMACIÓN Y PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES:

Preferentemente en la **oficina comarcal del proyecto** “Micología y Calidad” más próxima o directamente en la **oficina de coordinación** del proyecto:

Oficinas comarcales:

ADATA

Plaza del Reloj, 7 · Alcañices (Zamora)
Tfno: 980680107 · Fax: 980680415 · www.adata.com

ADEMA

Plaza Mayor, 2 · Almazán (Soria)
Tfno: 975301531 · Fax: 975301761 · www.soriasur.net

ADEZOS

San Roque, 13 · Vitigudino (Salamanca)
Tfno: 923528100 · Fax: 923528150 · www.adezos.org

ADISAC

Matadero, 7 · Puebla de Sanabria (Zamora)
Tfno: 980620931 · Fax: 980627012 · www.desanabria.org

ADRI MONTAÑA PALENTINA

San Roque, 1 · Cervera de Pisuerga (Palencia)
Tfno: 979870770 · Fax: 979870916

AGALSA

Bernabé Pérez Ortiz, s/n · Pineda de la Sierra (Burgos)
Tfno: 947424028 · Fax: 947424029 ·
www.sierradelademanda.com

ASAM

Castillo, 1-3 · San Esteban de la Sierra (Salamanca)
Tfno: 923435300 · Fax: 923435303 · www.iasam.org

ASIDER

Arco, nº2 · Barco de Ávila (Ávila)
Tfno: 920341204 · Fax: 920341204 · www.asider.net

A. TIERRAS SORIANAS DEL CID

Plaza Mayor, 1 · San Esteban de Gormaz (Soria)
Tfno: 975350560 · Fax: 975350584 · www.tierrasdelcid.es

ASOPIVA

Anselmo de la Orden, 30 · Abejar (Soria)
Tfno: 975373311 · Fax: 975373388 · www.asopiva.com

CODINSE

Eras, 36 · Campo de San Pedro (Segovia)
Tfno: 921556218 · Fax: 921556464 · www.a-segovia.com

FUNDACIÓN ASOCIO

Comandante Albarrán, 8 · Ávila
Tfno: 920256110 · Fax: 920221906 · www.fundacionasocio.com

MONTAÑAS DEL TELENO

Estación, s/n · Valderrey (León)
Tfno: 987605910 · Fax: 987605514 ·
www.montanasdelteleno.com

PROYNERSO

Plaza Mayor, s/n · Ágreda (Soria)
Tfno: 976646992 · Fax: 976647483 · www.proynerso.com

RIBERA DEL DUERO

La Cava, s/n · Peñaranda de Duero (Burgos)
Tfno: 947244332 · Fax: 947552091 ·
www.riberadeldueroburgalesa.com

Oficina de coordinación:

Fundación Duques de Soria

Sto. Tomé, 6. 42004. Soria, España
Tfno.: +34 975229911
Fax: +34 975229959

Más información: www.myas.info