



## EN ESTE BOLETIN...

### 1. ¿Qué sucede en SICTED?

- Comité de distinción de diciembre de 2024
- Premios SICTED 2025
- El Compromiso de Calidad Turística en la Playa de Alboraya

### 2 . Proyecto Mentores

- Resolución de dudas por parte del Equipo SICTED.

### 3. Actualidad

- SEGITTUR y FITUR lanzan la II edición del concurso “The AI for Tourism Awards 2025”
- El Destino SICTED Ruta del Vino Ribera del Duero celebra con sus adheridos el alto nivel de calidad turística.

### 4. Comunidad SICTED

- Entrevista a José Maria Ruiz y Rocío Ruiz - Restaurante José María y Zibá Eventos José María, Destino Segovia

### 5. Aprende

- Últimas semanas de la XXV Edición del Programa Anfitriones

## ¿Qué sucede en SICTED?

## Comité de distinción SICTED de diciembre de 2024. Resultados.

El pasado lunes 2 de diciembre se reunió el Comité de Distinción para tramitar el comité de distinción de diciembre 2024.



Se han presentado 154 destinos con un total de 5.356 servicios turísticos. De ellos 40 no han conseguido superar el comité, por lo que han obtenido o renovado el distintivo "Compromiso de Calidad Turística" un total de 5.316 servicios turísticos.

De esta manera, tras el comité de distinción de diciembre, son más de 7.900 los servicios turísticos distinguidos con el sello "Compromiso de Calidad Turística".

**¡Enhorabuena a todos!**

## Premios SICTED 2025

El pasado martes 3 de diciembre se cerró el plazo del envío de valoraciones por parte del Comité Evaluador. En los próximos días se procederá a revisar cada una de las valoraciones para obtener los resultados finales, los cuales se presentarán y se analizarán en conjunto con los miembros del Comité Evaluador a lo largo de la semana del 9 al 13 de diciembre.



Se publicarán los ganadores de los Premios SICTED 2025 en el próximo boletín del día **19 de diciembre**, tal y como aparece en las bases recogido.

Tras el comité de diciembre, anunciamos los destinos que han obtenido por primera vez la distinción:

- Mérida
- Chipiona
- Moratalla
- Valladolid
- Cangas del Narcea
- Sierra de Gata
- Roquetas de Mar
- Porreres

Junto con los ya presentados al comité de junio de 2024, hacen un total de 15 destinos presentados por primera vez al Comité de distinción en el año 2024.

**¡ENHORABUENA A TODOS!**

## El Compromiso de Calidad Turística en la Playa de Alboraya

El Servicio turístico distinguido "INDITEC. SERVICIO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE PLAYAS" ha aumentado la presencia del "Compromiso de Calidad Turística" en sus vehículos de mantenimiento de playas del Destino SICTED Alboraya-Alboraia a través del serigrafiado de sus vehículos de dicho compromiso.

Os ponemos a continuación una imagen de su iniciativa:



## Proyecto Mentores

### Resolución de dudas por parte del Equipo SICTED



En la próxima charla del proyecto mentores, haremos una sesión de resolución de dudas por parte del Equipo SICTED, para ello, os invitamos a mandarnos por email vuestras principales dudas, que resolveremos durante la charla.

Al mismo tiempo, si surgen más preguntas a lo largo de la sesión, también las resolveremos.

Por favor, todas las dudas que os vayan surgiendo, id enviándonoslas por email a la siguiente dirección de correo electrónico: [sicted@calidadendestino.org](mailto:sicted@calidadendestino.org)

¡Nos vemos próximamente!

## Actualidad

### SEGITTUR y FITUR lanzan la II edición del concurso “The AI for Tourism Awards 2025”

Vuelve el concurso "The AI for Tourism Awards 2025" convocado por SEGITTUR y FITUR sobre las soluciones tecnológicas con Inteligencia Artificial para el turismo. El concurso busca premiar las mejores iniciativas de IA en turismo, desde personalización hasta atención al cliente, con un único premio a la mejor solución de 2024. Podrán participar empresas de todas las áreas del turismo y destinos.



La fecha límite para presentar candidaturas es el **16 de diciembre**, y la entrega de premios será el **23 de enero de 2025** en Fitur Know-How & Export.

[Accede a la noticia completa](#)

[Formulario inscripción](#)

## **El Destino SICTED Ruta del Vino Ribera del Duero celebra con sus adheridos el alto nivel de calidad turística.**

La Ruta del Vino Ribera del Duero ha celebrado junto a sus socios el alto nivel de calidad turística en su III Foro de Adheridos. El evento ha tenido lugar en el Monasterio de Valbuena y se ha hecho entrega de los distintivos SICTED a 42 alojamientos, bodegas y restaurantes adheridos a la Ruta.

El Foro de Adheridos es un evento abierto a todos los asociados que tiene una doble finalidad, ser un punto de encuentro para ellos y también un carácter formativo, ya que se invita a ponentes expertos en diversas materias a abordar distintos temas relacionados con las actividades enoturísticas.

Han obtenido la distinción 14 bodegas, 16 alojamientos de distinto tipo, 5 museos, 2 restaurantes, 2 oficinas de información turística, una empresa de taxis, una agencia de viajes y un taller artesano. Todos ellos han superado un plan de formación, visitas de asistencia técnica por parte de asesores homologados y evaluaciones para comprobar la adecuación del establecimiento y sus servicios a los estándares de calidad.



[Accede aquí a la noticia completa](#)

## Comunidad SICTED

### Entrevista a José María Ruiz y Rocío Ruiz - Restaurante José María y Zibá Eventos José María, Destino Segovia

Hoy nos centramos en dos servicios turísticos que participan en el SICTED:

- **Restaurante José María** inició su andadura en 1982 y está considerado como un clásico de la cocina segoviana. El establecimiento, situado en pleno recinto histórico de Segovia, reinventa el estilo castellano dentro de una decoración que a la par que su cocina, trata de conjugar el ambiente tradicional con un claro aporte creativo y actual. Se mantiene día a día con la dedicación de José María Ruiz y como directora general su hija Rocío Ruiz, además de una amplia plantilla de profesionales que ofrecen un trato personalizado a los clientes.
- **Zibá Eventos José María** es un proyecto de la segunda generación de la familia Ruiz Aragoneses que arranca en enero de 2020, para dar respuesta a la demanda de eventos de empresa, bodas y celebraciones con actividades diversas. Se adquiere en propiedad una amplia finca y se abre al público en noviembre de 2023.

Hablamos con **José María Ruiz**, empresario con gran visión a futuro y sin miedo a emprender, creador de los establecimientos que ahora gestiona Rocío Ruiz como directora general de Gastronomía José María, que incluye al Restaurante José María, Zibá Eventos José María, Cochinillo viajero y Agrocorte Gourmet.

También aprovechamos para hablar con su hija **Rocío Ruíz**, encargada de poner en marcha las certificaciones de calidad en el Restaurante José María y ahora en Zibá Eventos José María, un proyecto de la segunda generación de la familia Ruiz Aragoneses.



**José María:**

**Siendo el artífice de los negocios que tienes hoy en día, nos gustaría saber qué fue lo que te motivó a abrir tu primer restaurante “José María”. ¿Tenías miedo de que pudiese fracasar?**

Siempre pensé en las muchas posibilidades que Segovia tenía como destino turístico y para consolidarlo como una referencia necesitaba un importante atractivo gastronómico. Pensé que podía aportar mi granito de arena a que esa oferta pudiese ampliarse y mejorarse. Además, tenía la necesidad personal de hacer realidad mis sueños como compromiso conmigo mismo. Soy optimista por convencimiento propio, el riesgo me estimula y el miedo no es un buen consejero.

**¿Algún consejo para futuros emprendedores del sector?**

Que emprendan proyectos que les ilusionen, que les hagan soñar y que puedan disfrutar realizándoles. Entregarse de pleno y creer en ellos mismos.

**Después de tantos años y teniendo en cuenta lo rápido que avanza y cambia la sociedad, ¿qué estrategia has seguido para que el restaurante siga en funcionamiento?**

Estar en guardia permanentemente y bien despierto para observar los cambios continuos y preferencias de la sociedad y adaptarse a ellos. Cuidar la formación y a los colaboradores, las personas. El equipo es el capital más importante de nuestra empresa.

Para nosotros no era totalmente nuevo, llevábamos varios años trabajando ya en la “Q de Calidad” fuimos el primer establecimiento de hostelería de Segovia en obtener este distintivo y entre los 10 primeros en todo Castilla y León.

**¿Estabas ya por entonces familiarizada con el concepto de calidad turística?**

Conocimos este proyecto a través del ayuntamiento, en este caso fue Verónica la persona que nos informó de todo, en qué iba a consistir y de que trataba SICTED. Tras una primera reunión no lo dudamos, para nosotros la calidad es fundamental en todos nuestros procesos, pero además también suponía una mejora interna en nuestra manera de funcionar en el día a día.

**Además del SICTED, también tenéis el certificado de la Q. ¿Qué fue lo primero?**

Primero fue la “Q”, quizás por eso no nos resultó tan complicado el proyecto del SICTED porque la mayoría de los procesos ya les teníamos implantados y estábamos trabajando con todos los registros de Calidad que nos exigía la Q.

**¿Consideras que ha mejorado la experiencia del cliente a raíz de la implantación del proyecto SICTED? ¿Qué beneficios te ha traído?**

Sí, inicialmente SICTED, nos dio las bases necesarias en buenas prácticas de trabajo diarias, y en como cuantificar la satisfacción del cliente. Lo que nos sirvió para ir a un paso más allá; certificarnos por la Q de Calidad turística. Formación en gestión de calidad inicial.

**¿Cómo haces para formar al resto del personal y asegurarte de que está capacitado para mantener los estándares de calidad que se piden?**

Disponemos de un comité de formación empresarial donde cada año, los diferentes puestos proponen sus necesidades de formación. Todo queda reflejado en el plan de formación anual.

### **¿Cómo ha adaptado su negocio a la digitalización y las nuevas tendencias de consumo (entregas a domicilio, redes sociales, marketing digital)?**

Soy consciente de la necesidad de “cambiar para que nada cambie” innovar para evolucionar con el conocimiento de las nuevas oportunidades y herramientas para aplicarlas en la manera y forma que estimemos conveniente.

### **¿Cómo define el éxito en su negocio y qué metas aún te gustaría alcanzar?**

Mi mayor éxito y orgullo empresarial es la continuidad y el buen hacer de la siguiente generación con nuestros hijos. Mis próximas metas se centran en conformar plenamente el proyecto familiar.

### **Sabemos que tienes varios proyectos, pero ¿cuál de ellos es del que más orgulloso estás? ¿Algún proyecto nuevo o en mente?**

Un hombre sin proyectos es una persona muerta empresarialmente hablando. Creo mucho en la economía circular y de ahí el proyecto en primer lugar de la Bodega Pago de Carraovejas para poder ofrecer mi propio vino en el restaurante y posteriormente nuestra propia granja criadero de cochinitos. Ahora me gustaría dar todavía un paso más allá y tener nuestra propia plantación de legumbres y verduras.

**Rocío Ruíz:**



### **¿Tienes algún proyecto en mente en términos de calidad turística?**

Acabamos de celebrar nuestro primer aniversario de Zibá José María Eventos y ya hemos conseguido la certificación en SICTED. Para nosotros es fundamental implantarlo también en este nuevo proyecto porque nos ayuda a marcar todos los procesos, a implantarlos correctamente e incluso a trabajar de una manera ordenada y con objetivos bien definidos.

### **¿A qué desafíos te enfrentas como responsable de calidad de un restaurante?**

En concreto, sería mantener la confianza e ilusión en el sistema por parte de los compañeros, que entiendan que no sea una “losa” si no que es un valor añadido para su puesto de trabajo. Y de forma abstracta, creo que un sistema de gestión de calidad completamente implantado es aquel en la que todos los puestos lo tengan interiorizado, en el que no haya que estar detrás de los compañeros para su cumplimento. El mayor desafío sería pasar las auditorías de forma no anunciada.

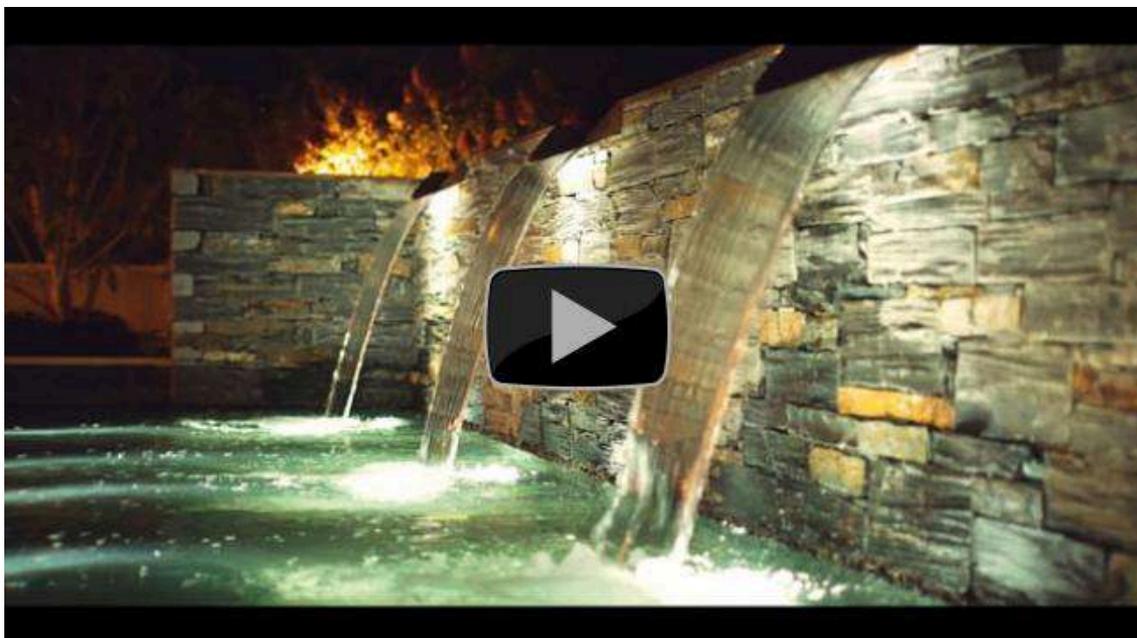
### **Por último, ¿Algún consejo a otros servicios turísticos que puedan verse reflejados en ti?**

No bajar nunca la calidad en todo lo que hagamos: en el servicio de atención al cliente, en las materias primas que ofrecemos, en nuestra propuesta gastronómica... y si además lo registramos y lo planificamos, tendremos una empresa bien posicionada dentro de la oferta turística de nuestra ciudad.

### **¿Alguna sugerencia o mejora con relación al SICTED?**

Quizá sea interesante realizar formaciones y/o reuniones intersectoriales relacionadas con la calidad, en la que compañeros de profesión compartamos proyectos y desafíos. Un networking de “calidad” por sectores.

Vemos que fuisteis de los primeros servicios turísticos del destino en adherirse al programa SICTED. ¿Cómo te enteraste de este proyecto y qué suponía para ti embarcarse en algo novedoso y desconocido?



#### DATOS PRÁCTICOS RESTAURANTE JOSÉ MARÍA

Destino SICTED: Segovia  
Año de adhesión al destino: 2005  
<https://www.restaurantejosemaria.com/>  
Contacto: [reservas@restaurantejosemaria.com](mailto:reservas@restaurantejosemaria.com)

#### DATOS PRÁCTICOS ZIBÁ EVENTOS JOSÉ MARÍA

Destino SICTED: Segovia  
Año de adhesión al destino: 2023  
<https://www.zibaeventos.com/>  
Contacto: 921 31 04 22



Aprende

### **Últimas semanas de la XXV Edición del Programa Anfitriones**

El calendario de formaciones del **Programa Anfitriones en la XXV Edición** va llegando a sus últimas semanas.

Algunas de las formaciones destacadas a partir del **4 de diciembre** son:

 **PC5: ¿Qué me recomienda?**

 **MOOC.** 8 Horas.

**Del 4 de diciembre de 2024 al 3 de enero de 2025**

Formación que te aproxima a las técnicas para ofrecer servicios y promociones a los clientes, así como la contribución de cada persona a la satisfacción del visitante de un destino turístico.

 [Únete ahora](#)

 **MI5: Promover acuerdos**

 **MOOC.** 8 Horas

**Del 4 de diciembre de 2024 al 3 de enero de 2025**

Formación sobre la aplicación de la inteligencia emocional en el trabajo diario, o el papel de las emociones en el comportamiento de las personas, así como identificar las situaciones que dan origen a los conflictos y saber cómo actuar en ella.

 [Inscríbete aquí](#)

 **Recomendaciones para realizar geomarketing en el sector turístico**

 **PÍLDORA** 1 Hora

**Del 4 de diciembre de 2024 al 10 de enero de 2025**

Formación dirigida a adquirir conocimientos y habilidades para optimizar las herramientas y estrategias digitales de marketing y ventas es un factor clave de competitividad en el entorno actual, para la promoción de destinos, servicios y productos turísticos.

 [Haz clic para unirte](#)



[Aviso Legal](#) | [Suscríbete al boletín](#)