

PROGRAMA RUTA INNOVAGRO. Días 21 Y 22 DE ABRIL



Seminario
Innovagro

Córdoba 2014
del 23 al 25 de abril

www.innovagrocordoba2014.com



Lunes 21 de abril

7h45-8h30	Traslado* hasta el Campus de Rabanales. Córdoba. Salida desde Hotel Córdoba Center (7h45) y Hotel AC Córdoba (8h)
8h30	Visita al Servicio Central de Apoyo a la Investigación (SCAI) de la Universidad de Córdoba. Se mostrarán los equipamientos de 5 laboratorios: NIR, Proteómica y RMN/XPS, Genómica, Microscopía Electrónica y Espectroscopía de Masas, Cromatografía, haciéndose una descripción de los equipos, usos y aplicaciones a la innovación agroalimentaria.
10h30	Salida hacia Montilla.
11h	Visita a las Bodegas Pérez Barquero en Montilla. Visita a la Bodega Pérez-Barquero fundada en 1905. El objetivo de la visita es conocer a una empresa pionera en la exportación de vinos generosos, como ejemplo de tradición e innovación. La bodega se encuentra ubicada en Montilla, cuna de la <i>Denominación de Origen Montilla-Moriles</i> . La Bodega ofrecerá una degustación de vino.
12h30	Regreso a Córdoba.
13h30	Llegada a Bodegas Campos en Córdoba. Visita guiada al restaurante de Bodegas Campos, conjunto de casas y patios populares cordobeses del siglo XVIII que constituían la antigua bodega de la empresa. La bodega cuenta con una larga tradición en la producción de vinos de <i>Denominación de Origen Montilla-Moriles</i> y se encuentra ubicada en el centro histórico de la ciudad de Córdoba. La empresa ha participado en la Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Córdoba, así como en la Escuela de Hostelería de Córdoba. Se ofrecerá una degustación de vino y un aperitivo de arroz.
16h40	Salida hacia el Edificio de Rectorado.
17h	Presentación de la cooperativa de segundo grado Oleoestepa . La Sociedad Cooperativa Andaluza Oleoestepa es líder en la comercialización de aceites de oliva vírgenes extra de <i>Denominación de Origen Protegida Estepa</i> y pionera en la aplicación de nuevas tecnologías. Cuenta con un importante departamento de I+D+i implicado en todas las fases del proceso de producción, desde el olivar hasta el producto final envasado.
18h30	Traslado al hotel.

* Los desplazamientos se llevarán a cabo en autobús.

PROGRAMA RUTA INNOVAGRO. Días 21 Y 22 de abril



**Seminario
Innovagro**

Córdoba 2014
del 21 al 25 de abril

www.innovagrecordoba2014.com



Martes 22 de abril

7h30	Traslado* hacia el Polígono Industrial Las Quemadas. Salida desde hotel Córdoba Center a las 7h30 y Hotel AC Córdoba a las 7h45
8h	Visita al Centro de I+D de Bodegas Campos en el Pol. Industrial Las Quemadas. Córdoba. Se visitarán las instalaciones del centro de producción Bodegas Campos, que cuenta con una zona logística y una parte formativa y de demostración gastronómica.
9h	Salida hacia Pozoblanco.
10h30	Visita a la planta de lácteos de la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP) en Pozoblanco. COVAP es la cooperativa agroalimentaria de primer grado líder en España. El objetivo de la visita es conocer las instalaciones de la planta de lácteos donde se hablará de los avances en I+D+i con los que cuentan.
12h30	Visita a la planta de ibéricos de COVAP . El objetivo de la visita es conocer las instalaciones de la planta de ibéricos, donde se mostrará el proceso de producción, así como los avances en I+D+i con los que cuenta.
14h	Degustación de productos regionales en la Dehesa .
15h	Visita a la Dehesa . La dehesa es un bosque característico del suroeste de la Península Ibérica. Constituye un sistema sostenible de uso y gestión de la tierra, basado en la explotación principalmente ganadera y también forestal, cinegética y agrícola, de una superficie de pastizal y monte mediterráneo formado principalmente por encinas, quejigos y alcornoques. El objetivo de la visita es conocer el paisaje y diferentes formas de explotación sostenible de la Dehesa.
17h	Regreso a Córdoba.
18h	Llegada al hotel.

* Los desplazamientos se llevarán a cabo en autobús.