

# CURSO DE FORMACIÓN PLAN DEL IAAP 2010

## SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

PROGRAMA DE VISITA TÉCNICA. 18/11/2010

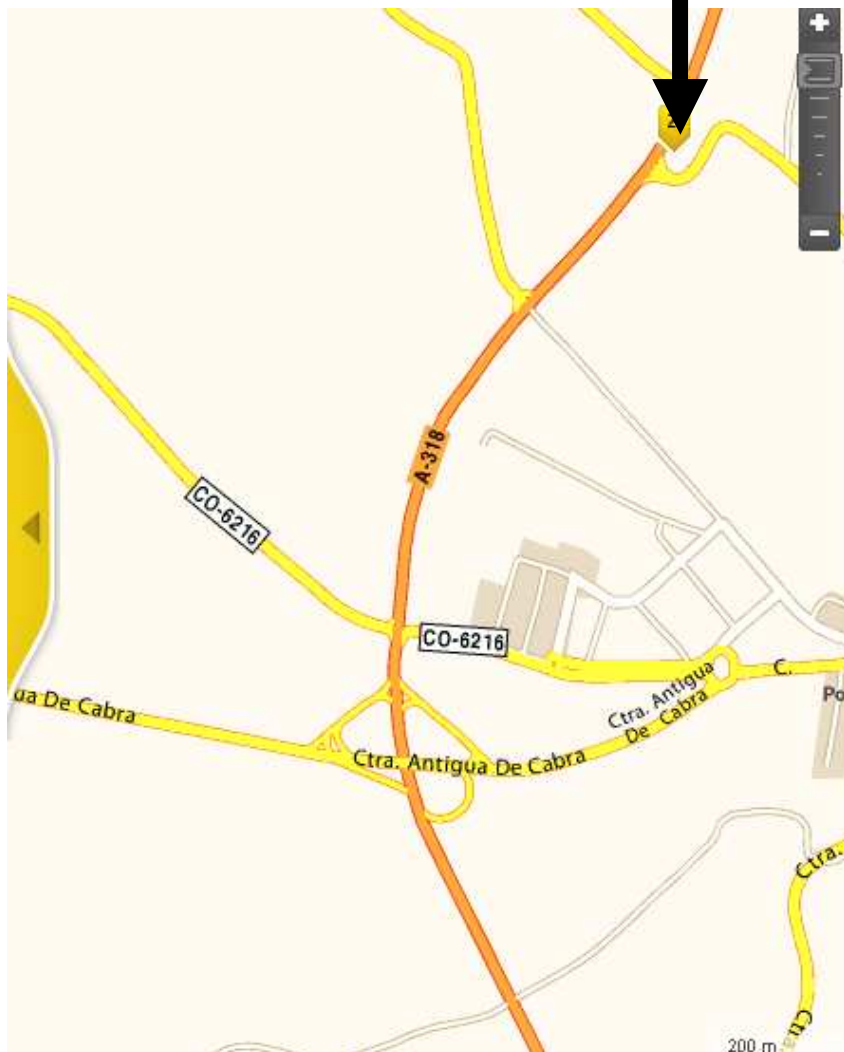
Jornada de mañana.

1.- Visita práctica a Olivar Ecológico y Huerta ecológica.

**HORA 10:45 EN EL PUNTO DE ENCUENTRO:**

HOTEL MITRA.-

Carretera. A-318, Km 51,500, 14940 Cabra



**11:00:** Salida desde el Hotel Mitra.

Bienvenida a la Subbética, breve introducción y explicación del programa de visita.

Organización del transporte para el desplazamiento a las fincas de Carcabuey y Cabra.

**11:30:** Llegada a Carcabuey.

Visita a una finca de *olivar ecológico* del productor Rafael Luque. El olivar a visitar se cultiva bajo las técnicas de producción ecológica desde hace 11 años. Es una explotación en la que se observará la evolución del cultivo y las distintas técnicas de manejo.

Acompañarán la visita:

- Rafael Luque: Productor y propietario.
- Marián Martínez: Técnica de Subbética Ecológica.

**12:15:** Desplazamiento a Cabra.

**12:30:** Llegada al Pabellón de Deportes de Cabra. Aparcamiento de vehículos y desplazamiento a pie a la *huerta ecológica* de Antonio Lama y Rosario Jurado (10 minutos aproximadamente). Esta huerta, de pequeña extensión, se cultiva en ecológico desde hace 2 años. Es un claro ejemplo de puesta en práctica de distintas técnicas de manejo recomendadas para el cultivo ecológico. En ella se cultivan hortalizas al aire libre y bajo umbráculo. Además, se podrá conocer un sistema de comercialización mediante canales cortos, basado en la recogida semanal de cestas (asociación Subbética Ecológica).

Acompañarán la visita:

- Antonio Lama y Rosario Jurado. Productores y propietarios de la huerta.
- Marián Martínez: Técnica de Subbética Ecológica.

**13:30:** Pequeña degustación, en la propia huerta, de productos de temporada de nuestras huertas. Cortesía de la Asociación Subbética Ecológica.

**14:00:** Llegada al Hotel Mitra. Comida.

**Jornada de tarde.**

**2.- Visita práctica a viñedo y bodega..**

**16:00:** Bodegas Robles.

**Francisco Robles Rubio. Gerente de Bodegas Robles.**

**Visita al viñedo. Manejo del viñedo.**

**Proceso de elaboración de vinos. Visita a la bodega.**

**19:00:** Finalización de la visita.

**Teléfono de contacto.-**

**670.944.367 o 744.367 (Antonio Rodríguez Ocaña)**