DIPUTACIÓN DE JAÉN

geolit
Parque Científico y Tecnológico

TODO EL ESPACIO Y LOS SERVICIOS QUE NECESITAS
PARA TU NEGOCIO



Actividades, infraestructuras y entidades

Catálogo de Visitas

Introducción

¿Qué contiene el documento?

Este documento está dirigido a posibles visitas a GEOLIT desarrolladas por grupos que no conocen la globalidad del Parque.

¿Qué propuestas hay disponibles?

Entre las opciones que podrás elegir si nos visitas están:

- Las actividades que se pueden desarrollar.
- Las infraestructuras que se pueden visitar.
- Las entidades con las que se pueden reunir.

¿Cómo contactar?

La entidad gestora de GEOLIT puede, a demanda del visitante, organizar el desarrollo de una visita al Parque. O, si éste lo prefiere, puede organizarla directamente.

Para contactar:

t. 953 276 977

geolit@dipujaen.es



Actividades para realizar en Geolit



CONTACTA CON GEOLIT

953 276 977 | geolit@dipujaen.es

Actividad 1. La aventura del emprendimiento

Datos de la actividad

Difundir la importancia de la cultura del emprendimiento en la educación de los más jóvenes.

Coste: A determinar según alcance

Organiza y desarrolla: IT Consultora, una empresa del Grupo Marwen Calsan

Más información

En IT Consultora:
t. 953 37 30 01
aemprendimiento@itconsultora.com
www.itconsultora.com/aemprendimiento

¿En qué consiste?

Presentación del Parque Científico de Geolit.

Talleres y actividades que ayuden a la capacidad de identificar normas, mecanismos y estrategias para resolver conflictos:

- TALLER DE COMUNICACIÓN.
- TALLER DE NEGOCIACIÓN Y TOMA DE DECISIONES.
- TALLER DE TRABAJO EN EQUIPO Y COLABORACIÓN



Actividad 2. Cata de Aceite en CITOLIVA

Elije cuál de las dos opciones prefieres:

Opción 1. Taller de cata de aceite

Se realizará una presentación que versará sobre qué es el aceite de oliva virgen, las características sensoriales del mismo y la técnica de la cata. A continuación se procederá a la degustación de 3 a 5 aceites, adaptada al público objetivo para inducir cultura y aprender a interpretar las percepciones que se sienten al catar este tipo de producto. El número de alumnos por sesión es de 50.

La actividad correrá a cargo de la experta en análisis sensorial la Dra. Mª Paz Aguilera, Jefa dl Panel de Cata de CITOLIVA y co-autora del libro 'Manual de Cata y Maridaje del Aceite de Oliva'. La cata está dirigida a un público infantil, iniciados o no en el aceite de oliva, con el objeto de probar (catar en el lenguaje técnico) diferentes tipos de aceites de oliva.

Opción 2. CITOLIVA Gold Experience

Consiste en una cata-maridaje dirigida por la experta en análisis sensorial y Jefa del Panel de Cata de CITOLIVA, Mª Paz Aguilera, que brinda al consumidor la oportunidad de descubrir nuevas experiencias culinarias y sensoriales a través del maridaje con aceite de oliva virgen extra, que le aportarán sorprendentes aromas, sabores y texturas.

Más información

En Citoliva:
mdjimenez@citoliva.es

CITOLIVA®



Actividad 3. Escuela Internacional de Cortadores de Jamón

¿Qué es?

Formación de corte, cata y maridaje de jamón

¿A quién se dirige?

Charcuteros, hosteleros, estudiantes de escuelas de hostelería, sumiller y apasionados del jamón.

Descripción

La Escuela Internacional de Cortadores de Jamón es una Institución especializada en la Formación ligada al Jamón, su Corte y disciplinas afines. Tras años de andadura las siglas EICJ son sinónimo de didáctica cuidada, una oferta educativa exclusiva y resultados que no saben de imitaciones.

Gracias a un Equipo Docente único, compuesto por expertos de primer orden, la EICJ se ha convertido en toda una Universidad del Jamón. Especialistas en Análisis Sensorial del Jamón, en Nutrición y Dietética, en Coach y Didáctica, en elaboración del producto o números uno del corte conforman un claustro multidisciplinar con un objetivo claro: Conseguir que cada uno de nuestros alumnos cumpla con sus objetivos dentro del universo del Pernil.

Duración aproximada: 30 minutos.



Otras actividades
Otras opciones disponibles

Reunión con emprendedores y empresas Presentación de:

- Modelo de espacios para la innovación.
- Modelo de emprendimiento
- Servicios de valor añadido
- Estrategia GEOLIT por la Sostenibilidad



Climatización centralizada

Sistema de producción y distribución centralizada de calor y frío (district heating and cooling) para abastecer las necesidades térmicas (calefacción y refrigeración) de parte de los edificios de GEOLIT.

Combustible: Biomasa procedente del sistema productivo olivar-aceite.

Área de cobertura: 37.039 m^2.

Características: La central termofrigorífica consta de una instalación centralizada de generación de energía térmica (CALDERA) y de otra de generación de frío (MÁQUINA DE ABSORCIÓN), a partir de las cuales parten dos redes dobles (ida y retorno) de tuberías, una para calor y otra para frío.

Más información

Contacto: geolit@dipujaen.es



PARSOL. Aparcamiento solar

Planta solar fotovoltaica con uso añadido como marquesina a modo de aparcamiento para coches. Características:

- Localización: Aparcamiento del edificio central
- Superficie total aparcamiento: 4.665 m^2.
- Superficie cubierta: 3.230 m^2.
- Número de aparcamientos: 168
- Número de paneles: 1.600
- Inclinación: entre 12º y 5º para conseguir integración arquitectónica.
- Potencia nominal: 280 kW (3x80)
- Energía bruta generada: 350.000 kWh/año
- Beneficios medioambientales:
  - CO^2 evitado: 334 toneladas
  - Comparada con una central térmica de carbón con un rendimiento del 36,1%
  - Toneladas equivalentes de petróleo: 30 tep



Olivo solar

Se trata de una planta solar fotovoltaica aislada cuya energía alimenta la bomba de una fuente ornamental.

Características:

- Potencia instalada: 2.250 Wp.
- Bomba: 742 W

Ecotel

Edificio de control de accesos y que alberga todos los principales sistemas de telecomunicaciones.

- Edificio de control de accesos y que alberga todos los principales sistemas de telecomunicaciones.



Entidades con actividad destacada

Laboratorio de Producción y Sanidad Vegetal

- Centro especializado agrario para prestar apoyo técnico, fundamentalmente aquellas relacionadas con los análisis necesarios para la realización de los controles: fitosanitarios, del material vegetal y de la calidad agroalimentaria.
- Promotor: Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.





Oficinas de CITOLIVA

Objetivo genérico:

Configurarse como un elemento de interconexión entre las unidades de investigación (Universidad, Consejería de Agricultura y Pesca, Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria –IFAPA-, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, etc), el sector del Aceite y del olivar y, finalmente, las empresas de productos y servicios para dicho sector.

Objetivos específicos:

- Responder a las demandas tecnológicas de las entidades del sector.
- Fomentar la cooperación entre empresas y entre el sistema Universidad-Tecnología-Empresa.
- Transferir y difundir los resultados de investigación obtenidos al Sector, para que puedan ser aprovechados en aras a obtener ventajas competitivas.

Actividades:

- Atención a las necesidades tecnológicas de entidades y empresas.
- Realización de proyectos de desarrollo tecnológico, de innovación y de gestión entre empresas y unidades de investigación.
- Fomento de las actividades de cooperación.
- Prestación de servicios de formación, adaptados a las necesidades de las empresas y sus trabajadores.



Cooking Lab de CITOLIVA

Cocina experimental de productos alimentarios de alto valor añadido elaborados con aceite de oliva.



¿Dónde está?
Planta baja del Complejo Tecnológico de Servicios Avanzados.

¿Quién es gestiona?
CITOLIVA

IFAPA Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera

Descripción:

El IFAPA Centro "Venta del LLano" se integra dentro del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía. Su objetivo es la mejora de la competitividad del sector agroalimentario, y especialmente el sector oleícola de Andalucía a través de la Investigación, Transferencia y Formación. El ámbito principal de trabajo es la tecnología y calidad del aceite de oliva y subproductos, así como en olivar y economía oleícola.



Las principales líneas de trabajo son las siguientes:

a. **Aceite de Oliva** destacando las siguientes sublíneas:
   a1) Desarrollo de nuevas tecnologías en el proceso de elaboración de Aceite de Oliva Vírgen.
   a2) Calidad organoléptica.
b. **Olivar,** producción integrada y ecológica; valoración de Subproductos (alperujo).
c. **Economía Oleícola** (rentabilidad del olivar y almazaras).

Estas líneas de trabajo se realizan a través de:

- Proyectos de investigación y experimentación (base fundamental de la generación de conocimiento),
- Convenios y Contratos de Investigación y Transferencia,
- Cursos y Jornadas de Transferencia y Formación,
- Publicaciones en revistas científicas, de divulgación y Plataforma de Asesoramiento y Transferencia del Conocimiento Agrario y Pesquero de Andalucía (SERVIFAPA).

El IFAPA Centro dispone de las siguientes **infraestructuras científico-técnicas:**

a. **Almazara experimental** con todos los elementos necesarios tales como patio de recepción, línea de limpieza-lavado, nave de elaboración de aceite de oliva con 2-3 líneas y sistema de control automático, bodega de aceites, planta de envasado y sistema de limpieza (CIP).

b. **Laboratorio científico-técnico** de aceite de oliva con distintas salas (Abencor, Sala Instrumental y Sala de análisis físico-químico así como sala de análisis sensorial) y dotado con distintos equipos, permitiendo análisis de la estabilidad, ácidos grasos, tocoferoles, polifenoles, volátiles del aceite de oliva o contenido graso de la aceituna, entre otros;

Explotación experimental, en parcelas, para la realización de ensayos experimentales destinados principalmente a aceituna almazara con fines científico-técnicos, subproductos, bioestimulantes, cubiertas vegetales y estudio de la erosión en olivar, olivar ecológico. También se alberga un campo de 180 variedades de olivo y una copia del Banco de Germoplasma

Olivarum. Fundación Caja Rural de Jaén

Actividad:

Olivarum es un laboratorio de análisis vinculado al sector olivarero, centrado en los análisis agronómicos que demanda una adecuada gestión de la explotación olivarera, así como en los análisis físicoquímicos enfocados a la valoración de la cosecha (riqueza grasa en aceituna y subproductos) y el aceite obtenidos (características de calidad y determinación de categoría).



Objetivo:

Dar respuesta al aumento de demanda de información y datos de laboratorio en un sector en creciente profesionalización y con continuos retos en una producción y comercialización que primen la calidad del aceite frente al mercado y el consumidor.

Descripción:

Son visitables sus instalaciones en Geolit donde dispone de los medios humanos y los más modernos medios técnicos para ofrecer la máxima competencia en el desarrollo de nuestra misión. Consta de dos plantas donde se encuentran ubicados diversos equipos de análisis como cromatógrafos, un equipo de espectroscopía de emisión por plasma inducido (ICP), analizador de N/C, espectrofotómetro, equipo de espectroscopía en infrarrojo cercano (NIR), asi como todos los equipo e instrumental propios de un laboratorio de análisis.

Duración visita: Aproximadamente una hora.

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva

Actividad de la Fundación

Desarrollo e implantación de sistemas de gestión del conocimiento especializados en el sector del aceite de oliva. Entre los mas destacados en diversos ámbitos:

Economía oleícola: Sistema de Información de Precios en Origen del Aceite de Oliva. POOLred.

Promoción sectorial: Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines EXPOLIVA y premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra.

Mejora de la calidad: Sistema de Administración de Paneles de Cata de Aceite de Oliva Virgen en Red. INTRAPANEL.

Difusión del conocimiento: Simposium Científico – Técnico de EXPOLIVA y Foro por la Calidad de expertos y productores.

Divulgación Científica: Museo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad y Centro de Conocimiento TERRA OLEUM.

Promoción y comercialización: Desarrollo de plataformas comercio electrónico

Desarrollo tecnológico: Plataforma de gestión de Procesos en Línea. SEGELRED.

Visitas a Terra Oleum

Descripción del Museo Activo y Centro de Conocimiento

El Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad – Terra Oleum – se configura como el más importante espacio expositivo de la Cuenca Mediterránea, destinado a la difusión del conocimiento relacionado con el cultivo del olivo, el patrimonio industrial oleícola, la gastronomía y en general cualquier manifestación cultural y científica vinculada al aceite de oliva.

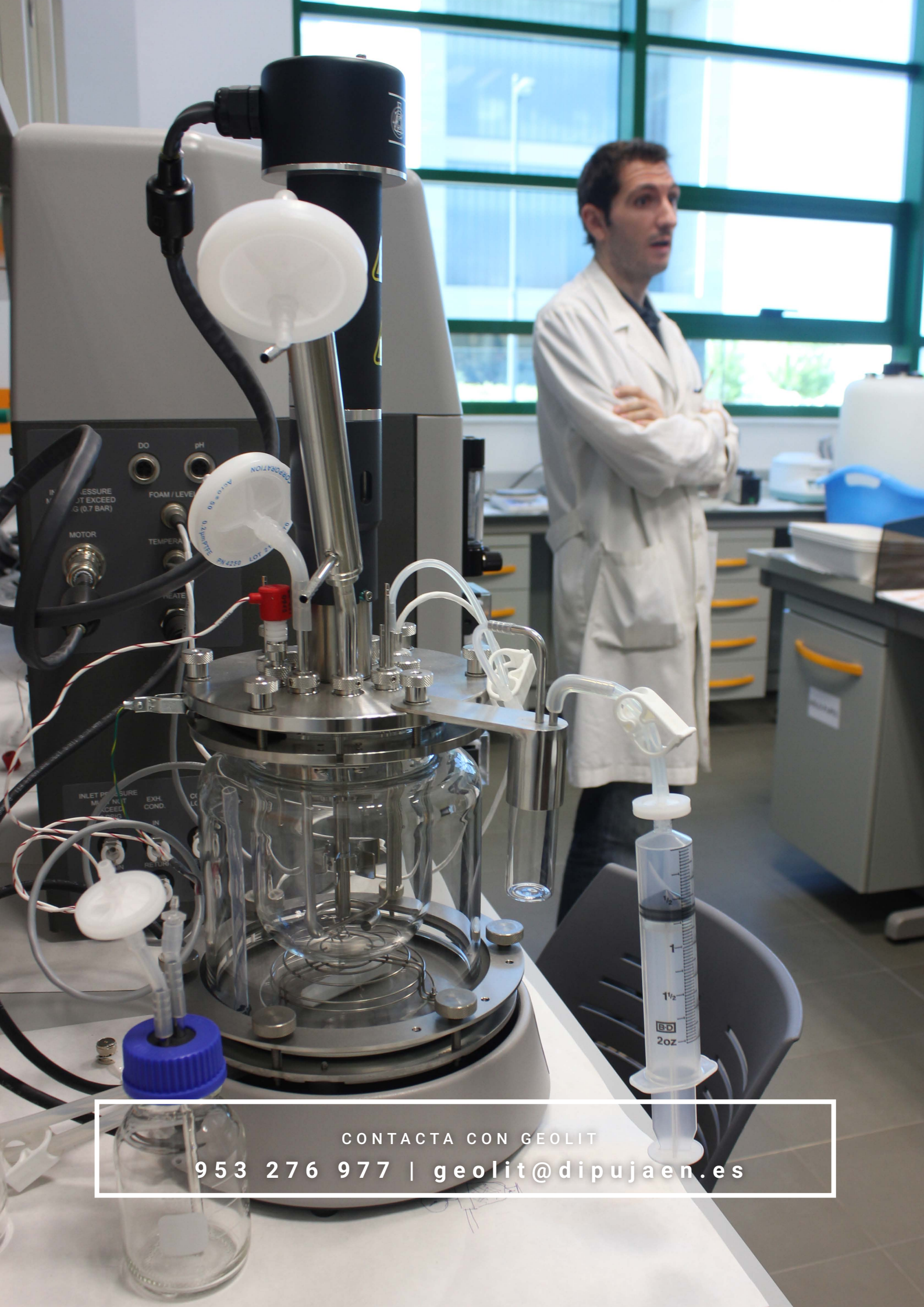
Público objetivo

- Sector productor: Olivicultores y productores de aceites de Oliva
- Sector industrial: Almazaras y entidades comercializadoras.
- Sector turístico: Publico en general.
- Sector educativo: Estudiantes de todos los ciclos y especialidades

Duración aproximada de la visita

- Vista general al Museo: 1,5 horas
- Visita especializada al Museo: 2,0 horas
- Talleres: 1-1,5 horas cada taller





CONTACTA CON GEOLIT

953 276 977 | geolit@dipujaen.es

DIPUTACIÓN DE JAÉN

geolit
Parque Científico y Tecnológico

Espacios



Naves



Oficina virtual



Suelo



Salas de uso compartido



Oficinas

Servicios



Urbanísticos



Comunes



Avanzados



Apoyo a la innovación



Internacionalización



Soft landing



Cooperación



A medida



Impulsa



Tutela



Acelera



Consolida

Geolit, Parque Científico Tecnológico
C/ Sierra Morena, manzana 11
Complejo Tecnológico de Servicios Avanzados
23620 Mengibar, Jaén
P. +34 953 276 977 F. +94 953 258 181
geolit@dipujaen.es - www.geolit.es

