



# 20/07/2016

## QUETZAL- COVIDESA

### Visita Covidesa y desayuno molinero

Objeto de la visita: conocer los procesos de producción de aceite de oliva virgen extra, de aceituna de mesa y el funcionamiento de un almacén hortofrutícola. A continuación, disfrutar del conocido y saludable desayuno molinero: pan con aceite. Por supuesto, nuestro aceite de oliva virgen extra.

RUTA BBVA  
QUETZAL 2016

POSADAS

SCA OLIVARERA  
NTRA SRA DE LA  
SALUD -COVIDESA

VISITA Y DESAYUNO  
MOLINERO



COVIDESA

c/ Extramuros s/n 14730  
Posadas Córdoba  
ESPAÑA

[www.covidesa.com](http://www.covidesa.com)

20/07/2016

De 08:00 a 10:00 h.

## COVIDESA

### La Cooperativa

Constituida en julio de 1955, esta Sociedad Cooperativa Andaluza se inició con la molturación e la aceituna, ocupando actualmente sus instalaciones una superficie de 16.000 m<sup>2</sup>. La Cooperativa cuenta con multitud de servicios: desde suministros agrícolas (abonos, fitosanitarios, semillas...) hasta asesoramiento en planes de riego y abonado. Resalta la moderna e innovadora planta de verdeo, con los procesos de deshuesado y relleno; la almazara en continua adaptación a las nuevas tecnologías y exigencias de mercado con la incorporación de una línea de producción ecológica; y el almacén hortofrutícola cuya producción anual crece año tras año. Constituye el objeto social de la Cooperativa la producción, transformación y comercialización del aceite de oliva virgen y virgen extra, de aceituna de mesa y de los cítricos. Las campañas que se llevan a cabo son las de ALMAZARA, VERDEO y CITRICOS. En verano se clasifica y comercializa el melocotón y otras frutas de hueso.

### Calidad y Producción Integrada

La filosofía de COVIDESA es conseguir la máxima calidad de nuestros productos, respetando siempre el medio ambiente. Para ello, nuestros agricultores reciben de los técnicos de COVIDESA un asesoramiento constante en todo lo que se refiere a mantenimiento del suelo, fertilización, riego, control integrado, nuevos sistemas de cultivo, recolección, etc., con el propósito de que nuestras aceitunas y naranjas crezcan y maduren en condiciones óptimas. La Producción Integrada es un sistema que asegura la calidad y seguridad alimenticia del producto, respetando al máximo el medio ambiente durante todo el proceso productivo. Nuestro aceite está amparado por la Marca de Garantía "Producción Integrada de Andalucía" y la marca andaluza CALIDAD CERTIFICADA. Los cítricos también se cultivan según el reglamento de Producción Integrada. La apuesta de COVIDESA por la calidad está también respaldada por la implantación y certificación de un Sistema de Gestión de la Calidad según la norma ISO 9001. Este compromiso se adquiere en el año 2001, siendo de las primeras cooperativas en certificarse bajo esta norma. Actualmente está en desarrollo la implantación de BRC, norma de seguridad alimentaria.

### PATROCINADORES

**AMENDUNI**

**IBERICA**

