

Turismo
de la Provincia
DIPUTACION DE SEVILLA



Turismo Industrial

por la provincia de Sevilla

TURISMO INDUSTRIAL

por la provincia de
SEVILLA

Andalucía



TURISMO INDUSTRIAL
por la provincia de
SEVILLA

TURISMO INDUSTRIAL por la provincia de SEVILLA

3ª edición, septiembre 2016

Edita: Turismo de la Provincia de Sevilla (PRODETUR)
c/ Leonardo Da Vinci, 16 (Isla de la Cartuja)
41092 Sevilla
Tfno.: 954 486 800 - Fax: 954 486 806
www.turismosevilla.org
infoturismo@prodetur.es

Elaboración: Turismo de la provincia de Sevilla (PRODETUR)
es responsable de los contenidos de la presente edición, habiendo cedido tanto los textos como las imágenes, depositadas en su fondo fotográfico.

Es una realización: LaMetro.fox / *Equipo 28*

Diseño y maquetación: Cristina Peralta / LaMetro.fox

Impresión: Coria Gráfica, S.L.

Agradecimientos: A todas las empresas participantes por la cesión de imágenes para esta publicación, tanto de sus archivos como de sus canales oficiales.
A Paco Cepeda por la elaboración de los textos.

Depósito Legal: SE 1053-2016

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopias o por cualquier otro, sin permiso previo por escrito de los editores.

La Diputación de Sevilla haciéndose eco del espectacular desarrollo como producto innovador y elemento de dinamización socioeconómico del territorio que supone el Turismo Industrial, inició en 2013 contactos con los ayuntamientos y empresas de nuestra provincia los cuales dieron lugar a la primera edición de esta guía.

En los últimos años, en los municipios de nuestra provincia han madurado una serie de hitos o proyectos de inversión industrial con un alto componente tecnológico y de innovación, que, por volumen y singularidad adquieren una relevancia internacional. Esta oferta supone introducir un elemento de diversificación en nuestro territorio como destino turístico, desde un planteamiento muy singular.

El efecto es conseguir que la oferta de la industria tradicional sevillana diversificada en estos cinco campos: patrimonio, agroalimentación, ganadería, artesanía y energía e industria se abra a la posibilidad de divulgación de sus modos de producción y la experimentación directa de sus productos y servicios.

El impulso, que como indicamos al principio comenzó hace ya tres años, de las potencialidades que nos ofrece la producción presente e histórica de nuestro tejido industrial, lo vemos reflejado y actualizado con esta nueva edición de la guía de Turismo Industrial por la provincia de Sevilla.

*Fernando Rodríguez Villalobos
Presidente de la Diputación de Sevilla*

Índice

1. Turismo Industrial	7
2. Turismo Industrial y la Diputación de Sevilla	13
3. Empresas de Interés	19
4. Empresas por Sectores	25
Patrimonio Industrial	27
Agroalimentación	45
Ganadería	125
Artesanía	131
Energía e Industria	149
5. Empresas realizadoras de Visitas	167



1. Turismo Industrial

El turismo industrial es un concepto de ocio que responde a la curiosidad de los visitantes para conocer en definitiva el trasfondo de la cultura del trabajo, que nos acompaña siempre. Desde cómo preparar un queso hasta cómo ensamblar un avión, desde la concepción del mejor aceite de oliva hasta la fabricación de una guitarra, desde vibrar con la emoción de descender a las profundidades de una mina, hasta saborear el secreto de un buen vino.

Las posibilidades que brinda el turismo industrial son infinitas como lo es la **actividad productiva del hombre**. Este turismo se incluye dentro del amplio abanico del turismo cultural y es una forma de explotar para el ocio los recursos relacionados con la producción. Se convierte así en una fórmula para **incrementar las posibilidades económicas** de los municipios, como complemento a la oferta ya existente para los visitantes o incluso como principal atractivo de un destino.

De este modo, al margen del marketing que supone para muchas empresas convertirse en escaparate para los turistas, puede servir para **reactivar la economía** de determinadas poblaciones que tienen así la posibilidad de sacar un doble partido a sus industrias en activo o devolver otra vida a las que están en desuso y que, en muchos casos, son instalaciones que han sido declaradas BIC (Bien de Interés Cultural) dado su valor arquitectónico o como testimonio «vivo» del pasado. Es destacable este segundo aspecto dado que la herencia de la industrialización constituye un legado de incalculable valor para comprender la historia de los dos últimos siglos y para ver qué ha supuesto en la **evolución de los territorios**, transformando incluso su paisaje.

Podemos distinguir, en general, dos variedades de turismo industrial: la visita a la gran obra civil (por ejemplo una presa) y a los centros de producción. Dentro de estos últimos, están las instalaciones ya clausuradas y que forman parte del llamado **patrimonio industrial**, y por otro lado, el turismo industrial productivo o tecnoturismo, que se refiere a visitar empresas en activo. Igualmente, se puede diferenciar según el entorno en el que se inserta: rural o urbano.

Por su parte, G.J. Hospers, distingue tres categorías a la hora de abordar las actividades relacionadas con esta fórmula: reliquias industriales que frecuentemente son restauradas para **convertirse en museos** que relatan la historia de una actividad pasada o se dejan igual como testigos de la desindustrialización; atracciones vinculadas al transporte (camino, raíles o conductos de agua); y elementos socioculturales vinculados al pasado de una región particular, como por ejemplo las casas de los trabajadores.





Por lo demás, el turismo industrial abarca todos los sectores productivos, siendo los principales los siguientes: **agroalimentario**, quizá el más extendido por la importancia que esta industria tiene en nuestra vida; **energía e industria** donde están cobrando importancia las empresas relacionadas con la obtención de energías renovables, ofreciendo visitas a centros de producción donde la I+D es clave; **ganadería**, **artesanía** y **patrimonio industrial** propiamente dicho, para un recorrido por la herencia que nos ha ido dejando el tejido empresarial con los años.

El turismo industrial se inició en el siglo XIX, como fenómeno de masas, al calor de las grandes exposiciones universales que iban recorriendo las ciudades más importantes del mundo y donde la exhibición de los alardes tecnológicos conseguidos ha sido siempre una constante. Con la crisis de los años 70 del siglo pasado muchas empresas nacidas con la revolución industrial, como las grandes fábricas textiles o de acero y carbón, fueron cerrando, pero empezaron a ser reutilizadas con fines culturales propiamente dichos o a convertirse en atractivo turístico en sí mismas.

De este modo, pese a que avanzamos rápidamente en España, en otros países es una oferta consolidada desde hace años, destacando Francia como una de las pioneras: en los años 40 del siglo pasado abría sus fábricas de vehículos o sus cerveceras a los ciudadanos, que acudían en aluvión para curiosear en las tripas de las grandes industrias de su entorno. Del potencial que tiene esta fórmula da idea un dato: la Guinness Storehouse de Dublín es la atracción turística que más visitantes extranjeros atrae cada año en Irlanda.

En nuestro país, la aprobación en 2011 de la actualización y revisión del **Plan Nacional de Patrimonio Industrial** en España por parte del Consejo de Patrimonio del Estado está permitiendo

dar un impulso a este segmento. Entre otras cosas, el documento ha incorporado nuevos elementos en la definición del patrimonio industrial, destacando el protagonismo de la obra pública relacionada con la industria o la importancia del paisaje industrial. El documento pretende ser un instrumento valioso para la planificación de cara al futuro. Queda pendiente, eso sí, el desarrollo de los inventarios sobre patrimonio industrial.

En octubre de 2013, se presentó la **Red Española de Turismo Industrial (RETI)**, que tiene como objetivo el reconocimiento, la valorización y la promoción del mismo. En este sentido, persigue comercializar un turismo industrial de calidad y fomentar la imagen de prestigio de la industria en nuestro país gracias al relato de los visitantes. Paralelamente, se busca la creación de sinergias dentro de la propia red y el intercambio de buenas prácticas, para en suma promover la sensibilización por los valores de la cultura industrial pasada y presente. Es, en definitiva, una red que agrupa la oferta estructurada de **visitas a empresas y al patrimonio industrial** de todos los territorios englobados, entre ellos la provincia de Sevilla.

Con estas bases, los expertos coinciden en la necesidad de considerar el Turismo Industrial como entidad propia de cara a la **planificación**, la **promoción** y la **comercialización**, lo que supone un reto. Las expectativas cada vez más prometedoras del Turismo Industrial han hecho que las administraciones hayan empezado los últimos años a poner especial empeño en potenciarlo, entre otras cosas porque no sólo sirve de motor económico para los municipios, sino que complementa el resto de la oferta de los destinos.

En esta tarea ha sido importante la creación de una norma UNE302001 de Turismo Industrial. En dicha norma han participado instituciones como el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) y la Dirección General de Calidad, Innovación y Fomento del Turismo de la Junta de Andalucía. Se trata, por un lado, de respaldar la diversificación del sector con nuevos segmentos, en este caso el **Turismo Industrial**, y al mismo tiempo garantizar el nivel de la oferta con criterios de calidad y seguridad. Paralelamente, se está desarrollando el programa Sicted (Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos), promovido por el Instituto de Turismo de España (Turespaña) y la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), cuyo objetivo último es mejorar la satisfacción del visitante.





2. Turismo Industrial y la Diputación de Sevilla

La creación por parte de la Diputación de Sevilla, a través de Prodetur, de los Encuentros Empresarial «**Turismo Industrial de Sevilla y Provincia**», está sirviendo como base de intercambio de experiencias en materia de este tipo de turismo y como plataforma para la promoción de la oferta existente. Estos **Encuentros** llevan también la concesión de un premio, abarcando todo el abanico de iniciativas que pueden enmarcarse dentro del ámbito del **Turismo Industrial**, tanto en su vertiente de visitas turísticas a negocios en funcionamiento o Industria Viva, como a los vestigios materiales e inmateriales de actividades económicas de los municipios, que formando parte del pasado y teniendo un atractivo turístico, ya dejaron de estar en activo, o sea el Patrimonio Industrial. Optan a este galardón aquellas empresas, personas físicas o jurídicas, entidades públicas y privadas, vinculadas al Turismo Industrial y que tienen su sede social en la provincia de Sevilla, o al menos cuenten con un establecimiento situado en alguno de sus municipios.

En sus convocatorias, hasta este momento, se ha distinguido a Bodegas F. Salado de Umbrete y Asociación Cultural Hornos de la Cal de Morón, Industrias Sombrereras Españolas (ISESA)... Todas estas actuaciones y la **Diputación de Sevilla**, a través de **Prodetur**, han llevado a una más alta sensibilización de las empresas sevillanas, pasando en tan solo dos años de abarcar **72 empresas en 36 municipios** de la provincia, a **133 empresas en 51 municipios** sevillanos que desarrollamos en esta guía.

La Diputación de Sevilla dió un paso decisivo en el 2013 apostando por explotar estos recursos, encontrando nuevas fórmulas para generar riqueza aprovechando unos recursos de los que ya disponen las distintas localidades, tanto del área metropolitana como del medio rural. **Prodetur** realizó un estudio de identificación de toda la oferta en la provincia. Para ello, consultó a los **104 municipios** de la demarcación. El resultado de este estudio fue que había más de **160 iniciativas o empresas** de turismo industrial en más de **60 poblaciones**. Con estos datos y los anteriores se aprecia el trabajo de sensibilización y progresión que se va obteniendo.

Desde entonces, junto a premios, encuentros, reconocimientos y un arduo trabajo de visitas, tanto de público en general como profesionales, jornadas de puertas abiertas, promoción y difusión en redes sociales... llevadas a cabo por nuestro personal, se ha llegado a estos resultados de participación y reconocimiento desde el tejido empresarial a esta Diputación de Sevilla a través de Prodetur.

Al margen de su incuestionable patrimonio monumental, cultural y natural, la provincia, tiene también toda una industria que genera productos internacionalmente conocidos y cuyos procesos de elaboración están entrando paulatinamente en la oferta para un nuevo visitante.

La oferta de la provincia engloba tanto la visita a empresas que trabajan de manera artesana y son ejemplo de la industria más tradicional, como es el caso de las almazaras, bodegas y destilerías o talleres de guarnicionería y forja, hasta las instalaciones más modernas y ejemplo claro de la apuesta por la I+D. Es el caso por ejemplo de las plantas termosolares. Nadie que haya pasado cerca, aunque sea por la carretera, de la famosa plataforma Solúcar ha podido dejar de admirar esa imponente construcción.

Todo lo anterior se refiere al conocimiento de **centros de producción** propiamente dichos, pero además, las administraciones locales han ido promoviendo en los últimos años la creación de museos en torno a productos estrella de sus territorios para complementar lo que se ofrece al visitante. Dos ejemplos de ellos son el Museo de la Cal de Morón de la Frontera –y lo mencionamos porque además la producción artesanal de este material está declarada por la Unesco, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad– o La Harinera del Guadaíra, donde se acoge la actividad educativa, cultural y de desarrollo local de la interpretación de esta industria.

En líneas generales, se trata, de sacarle todo el partido a un segmento que abre nuevas perspectivas a la hora de luchar contra uno de los problemas que padece el sector, que es la estacionalidad. La posibilidad que abre el Turismo Industrial de complementar la oferta de sol y playa, del turismo rural, cultural al uso de naturaleza o de cualquier otra especialización, lo convierte en un soporte fundamental en la diversificación. Se une a ello el hecho de que permite abrir nuevas áreas de influencia en los destinos referentes aprovechándose el flujo de visitantes. Pero, además, distintos estudios han demostrado ya que el gasto medio del turista industrial es más elevado que el del visitante cultural tradicional.

El peso del sector agroalimentario, dentro de la industria representa, según los últimos datos del Instituto Nacional de Estadística, un tercio del total en cuanto a producción y ventas, y también más del 25% del empleo. No obstante, hay que sumarle recientes apuestas, como es la **ae-**

ronáutica, en el término municipal de La Rinconada; la recuperación de la **minería**, con la explotación del yacimiento de cobre de Las Cruces, en el entorno de Gerena; y sobre todo el impacto que ha supuesto la creación de **plantas termosolares** de última generación y dimensiones de récord en los municipios de Sanlúcar la Mayor, Écija y Fuentes de Andalucía, en una tendencia clara por explorar nuevas vías de rentabilidad de futuro y con un compromiso por la economía sostenible.

Para hacer un recorrido por la industria de la provincia es obligatorio detenerse en una seña de identidad propia: el olivar. De hecho, municipios como Dos Hermanas, Morón de la Frontera, Arahal o Alcalá de Guadaíra han liderado a escala industrial la preparación de las primeras **aceitunas de mesa** en España, un terreno que comenzaron a explorar ya en el siglo XIX.

Hablando del olivar, no podemos dejar de hacerlo del **aceite de oliva**, donde Sevilla es, tras la provincia de Jaén, principal productora mundial. Las almazaras repartidas por toda la provincia, especialmente en la Sierra Sur, con denominación de origen propia para la comarca de Estepa, representan una industria sujeta a los avatares del tiempo, pero esencialmente próspera y de reconocido prestigio. Se trata de un sello de calidad que abarca a la producción de una amplia comarca comprendida por los municipios sevillanos de Aguadulce, Badolatos, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía y El Rubio, y uno de Córdoba: Puente Genil en concreto el área de Miragenil.

En el aceite de oliva precisamente es donde dicen que reside gran parte del secreto del éxito de la industria de los dulces navideños que sostiene la economía de Estepa, con 24 fabricantes y, desde 2011, con la ventaja de contar con identificación geográfica protegida, un paso



previo a la denominación de origen. Por la misma categoría pelean los también navideños polvorones de la comarca que cada otoño se embriaga con el olor a canela de una industria a pleno rendimiento. Más de 20 millones de kilos de **mantecados** (el 95% del total del país) se producen cada campaña con unas ventas que superan los 50 millones de euros. El mantecado y el aceite suponen, además, en la comarca para el otoño y el invierno una importante reducción del desempleo.

Del oro líquido, también se nutre otra referencia de la industria repostera de la provincia: las famosas **tortas de aceite** gozan de denominación de origen, dulce tradición nacida en Castilleja de la Cuesta. Esta tradición no sólo ha conseguido la máxima calificación de la Comisión Europea para su protección, sino que se ha convertido en producto de demanda internacional gracias a una receta que no ha perdido el sabor de antaño y para cuya elaboración se sigue todavía un proceso totalmente artesanal.

En Los Palacios y Villafranca, crece con personalidad propia el **tomate**. Un «bombón colorao» que goza del sello de Marca Nacional Colectiva como figura de protección y sigue en su camino hacia la denominación de origen. En los últimos años, los empresarios de la comarca del Bajo Guadalquivir han dado el salto a la industria de transformación, para vender este producto ya tratado que, principalmente, se exporta a los países del Este de Europa.

Esto ha supuesto una alternativa a la crisis experimentada por cultivos tradicionales de esta comarca, como el algodón y la remolacha, y en todo caso, es un ejemplo de cómo Andalucía comienza a potenciar también la industria agroalimentaria y la comercialización, en lugar de limitarse a la producción, lo que conlleva hacer más competitiva nuestra economía.





Lo anteriormente expuesto son referencias en la industria agroalimentaria que siguen vivas, aunque la historia de la provincia ha estado marcada por otras fábricas señeras que han terminado por sucumbir, como algunas de las célebres **destilerías** de Cazalla de la Sierra. También tuvo en su día un peso clave la industria del **pan** en la provincia. Alcalá de Guadaíra era conocida como Alcalá de los Panaderos por la cantidad y calidad de su pan. Su producción suponía la principal industria de la localidad en torno a un río jalonado por más de 40 molinos, y en la ciudad todavía hay obradores que hacen gala de ese buen hacer heredado.

Cuestión aparte es el peso que tradicionalmente ha tenido la **minería**, especialmente en la Sierra Norte, donde, ya en la antigüedad, se explotaban yacimientos, como los de hierro de San Nicolás del Puerto. Es más, nombres de municipios del lugar recuerdan este pasado, como Villanueva del Río y Minas (carbón sobre todo), Almadén de la Plata (plata) o el núcleo de Las Minas, en término municipal de El Castillo de las Guardas (wolframio). Con las nuevas exigencias en materia medioambiental, la minería comienza a levantar cabeza de nuevo en Sevilla.

También es obligada una referencia a la **cal** de Morón de la Frontera, declarada en 2011 por la Unesco Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Muchos hornos han cerrado, pero todavía sobreviven algunos históricos, incluso usando un sistema de fabricación artesanal, a partir del conocimiento heredado de los caleros más antiguos.

En definitiva, son referentes para entender un poco más el corazón industrial de la provincia de Sevilla, que late con fuerzas renovadas por la I+D para intentar hacer frente en las mejores condiciones posibles a los momentos más complicados para la economía.



3. Empresas de Interés

Alanís		
• Bodega Tierra Savia	45	
• Pastelería Forum	46	
Alcalá de Guadaíra		
• Bodegas Puerta Marisma	47	
• Guadalbero-Vegaoliva	48	
• La Harinera del Guadaíra	27	
• Museo de la Ciudad1	28	
• Yeguada Cortijo Olivera	125	
Alcolea del Río		
• Alcolea Natur, S.L.	49	
Almadén de la Plata		
• Embutidos y Jamones Piñero	50	
• Jamones y Embutidos Caballero	51	
• Matadero y Fabrica de Embutidos Francisco Alonso	52	
• Observatorio Astronómico	29	
Arahal		
• Aceites Enoro	53	
• Jamones Benito, S.A.	54	
• Productos Agrícolas y Transformados «El Macaco»	55	
Aznalcázar		
• La Golosa		36
Aznalcóllar		
• Artesanarte		131
Burguillos		
• Huerta Campo Rico, S.L.		57
• LABS & Technological Services AGQ, S.L.		149
Carmona		
• Anís «Los Hermanos»		58
Casariche		
• Jaisa Cocinas		150
• Mosaicos Casariche		132
• Remolques Carro		151
Castilblanco de los Arroyos		
• Huerto del Cura		59
• Postres y Lácteos Mare Nostrum		60
• Sierras Andaluzas		61
Castilleja de la Cuesta		
• Alfombra Baldomero		133
• Upita de los Reyes		62

Castilleja del Campo		El Madroño	
• Quesos Los Vázquez	63	• La Alameña	76
Cazalla de la Sierra		El Real de la Jara	
• Bodegas Colonias de Galeón	64	• Fábrica de Embutidos Reina de los Angeles, S.L.	77
• Destilería El Clavel	65	• Quesos El Real	78
• Destilería Miura	66		
Constantina		El Viso del Alcor	
• Anís La Violetera	67	• Centro Cultural del Olivo Basilippo	79
• Bodegas de Fuente Reina	68		
• Bodegas La Margarita	69	Espartinas	
• Destilerías de Constantina, S.L.	70	• Tortas Andrés Gaviño	80
• Obrador Valle de la Osa	71	• wellDone Lácteos	81
Coripe		Estepa	
• Jamones y Embutidos Ángel López Sanz	72	• Antigua Fábrica de Mantecados El Gamo	82
• Oleícola Coripeña, S.C.A.	73	• Chocomundo. Museo del Chocolate	30
Dos Hermanas		• E. Moreno, S.L.	83
• Ybarra	74	• El Bodegón de Vinos. Bodegas Blanco	84
Écija		• La Despensa de Palacio	85
• Gabe Tapizados	152	• La Estepaña	86
• San Martín de Porres, S.L.	75	• La Flor de Estepa	87
El Castillo de las Guardas		• La Fortaleza	88
• Finca Santa María	126	• La Vicaría	89
		• Mantecados El Santo	90
		• Mantecados La Colchona	91
		• Oleoestepa	92

Fuentes de Andalucía		La Puebla de los Infantes	
• Almazara Castillo de la Monclova	93	• Cooperativa Virgen de las Huertas	102
• Destilería Rigo, S.C.	94	La Rinconada	
• Silo de Cereales. Fuentes de Andalucía	31	• Hacienda Guzmán	103
Gelves		Las Navas de la Concepción	
• Della Robbia	134	• Dehesa Navera, S.L.L.	104
Gerena		• Molino de Navas	105
• Cobre Las Cruces	153	Lebrija	
• Dehesa La Calera	127	• Alfarería Juan Sebastián López López	135
Huévar del Aljarafe		• Antonio González «El Artesano del Hierro»	136
• Framoliva	95	• Bodegas González Palacios	106
• Inés Rosales	96	• Carruajes Romero, S.L.	154
La Algaba		• Cerámica Artística Lebrijana	137
• Panadería Torres	97	• Club Deportivo Hípico de Lebrija	128
• Panadería Práxedes	98	• El Viajero Alado	33
La Luisiana		• Forja Lebrija	138
• Picos Artesanos Castilla	99	• Guarnicionería Dorantes	155
La Puebla de Cazalla		• La Giraldilla	139
• Aceites Soberbio (Coop. Ntra. Sra. de las Virtudes, S.C.A.)	100	Lora del Río	
• Museo del Aceite	32	• Alfarería y Cerámica Monje	140
• Pueblaoliva	101	• Horno Axati, S.L.	107
		• San Sebastián, S.C.A.	108
		• Solerías de Mosaicos, S.L.	141

Los Morales		
• Grupo TECADE	156	
Los Palacios y Villafranca		
• Manolo Mayo	109	
Mairena del Alcor		
• Huerta Ave María	110	
Marchena		
• Aceites Casil, S.C.A. (San Isidro Labrador)	111	
• Grupo Sarria	157	
• La Alegría. Mármol-Piedra Natural	158	
• Molino «Los Pérez», S.C.	112	
• PROCAVI, S.L.	113	
Morón de la Frontera		
• Antigua Estación de Ferrocarril	34	
• Cortijo de Arenales	129	
• Manuel Acosta, S.L.	142	
• Museo Cal de Morón	35	
Osuna		
• Aceites 1881	114	
• Arte2	143	
Peñaflor		
• Panadería Juan Bautista Riejos, S.L.	115	
Pruna		
• Cooperativa San Antón, S.C.A.	116	
Salteras		
• ISESA	159	
• La Cartuja de Sevilla	160	
San Juan de Aznalfarache		
• Canal Sur	161	
• Herba Ricemills	117	
Sanlúcar la Mayor		
• Fundación Focus Abengoa	36	
Sevilla		
• Acuario de Sevilla	162	
• Escuela Pública de Golf La Cartuja	163	
• C. de Interpretación Puerto de Sevilla	37	
• Centro de la Cerámica de Triana	38	
• Cervezas Artesanas Albero, S.L. / Cervezania	118	
• Heineken España	119	
• Mercado Lonja del Barranco	39	
• Orfebrería Ramón León	144	
• Real Casa de la Moneda	40	
• Real Fábrica de Tabacos, Universidad	41	
• Rompemoldes	145	
• Seco Goldsmith	146	

- Sun Sails 164
- Taller de Bordados Fco. Carrera Iglesias 147
- Torre de los Perdigos 42

Umbrete

- Bodegas F. Salado 120

Utrera

- Destilería la Flor de Utrera 121

Villanueva del Ariscal

- Bodegas Góngora 122
- Vinícola del Aljarafe, S.L. 123





4 ■ Empresas por Sectores

Para poner en marcha la **Red de Turismo Industrial de la provincia de Sevilla**, Prodetur ha trabajado codo con codo con las administraciones locales, las distintas asociaciones empresariales y la Universidad de Sevilla a la hora de identificar y catalogar aquellas empresas susceptibles de sumarse a este proyecto. El mantenimiento de constantes reuniones de trabajo, la celebración de jornadas informativas y las obligadas visitas de inspección a las empresas han permitido de esta manera configurar una completa base de datos con la información más precisa y atractiva posible, y sobre todo, útil para el turista a la hora de planificar su visita.

Hay que reseñar que para este proyecto ha sido fundamental también la investigación llevada a cabo por la propia Universidad de Sevilla para identificar todo el patrimonio industrial de la provincia susceptible de ser visitado e integrado en esta red.

De este modo, la elaboración de este catálogo ha implicado una intensa labor previa de identificación para conseguir el máximo de información posible de los recursos disponibles, sin dejar fuera la oferta de ningún municipio que pudiera reunir los ingredientes para formar parte activa de una red que, en todo caso, está llamada a seguir creciendo.

Por ello, al margen de la labor de catalogación, se ha desarrollado otra tarea de información, mediante la convocatoria de jornadas en distintos puntos de la provincia, con el objetivo de dar a conocer a los responsables de las diferentes instalaciones industriales las posibilidades que se les brindan con este proyecto y para animarles así a la explotación de estos recursos con una vertiente que en muchos casos no se habían planteado.

Además, ha servido para que determinadas empresas que llevan tiempo abriendo sus instalaciones al turista, conozcan tanto las ventajas de pertenecer a una red de este tipo, como las últimas tendencias en turismo industrial. Este intercambio de experiencias, a su vez, ha servido para conocer cuáles son las inquietudes y demandas del sector.

PATRIMONIO INDUSTRIAL



ALCALÁ DE GUAJAÍRA

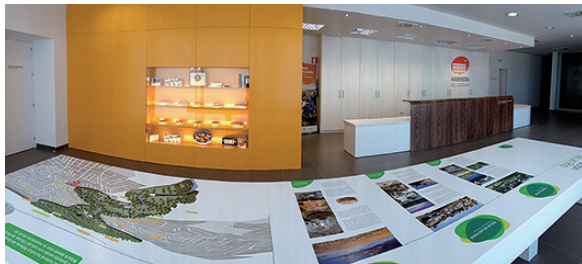
LA HARINERA DEL GUAJAÍRA



La biografía del edificio de La Harinera del Guadaíra, vive un nuevo renacer con su puesta en valor, rehabilitación y dotación de un nuevo uso dentro de esta vieja fábrica. Si antaño sirvió para albergar la labor fabril de la manufactura del trigo y su transformación en harina, base de la industria panadera de Alcalá de Guadaíra, ahora se dispone a acoger una actividad educativa, cultural y de desarrollo local a través de la interpretación de esta industria, y por tanto, de la interpretación de la propia historia de Alcalá.

Descripción de la visita:

Se recomienda un recorrido autoguiado para la visita de la maquinaria, desde el vestíbulo nos dirigiremos a la segunda planta, después a la primera y por último se visita la planta baja. La maquinaria posee un funcionamiento complejo, trazando una línea zigzag en la que el grano de trigo sube y baja continuamente a través de las tres plantas hasta convertirse en harina, pasando por tres fases fundamentales: la limpieza mecánica, donde se eliminan las partículas inservibles que acompañaban al trigo; la molienda, que consta a su vez de tres fases: trituración, disgregación y molienda final; y por último, el cernido, que deja la harina fina, sin ninguna impureza y lista para su consumo.



Oficina Municipal de Turismo
41500 Alcalá de Guadaíra
Tfno.: 955 796 474
info@turismoalcaladeguadaira.es
www.turismoalcaladeguadaira.es



Ayuntamiento de
Alcalá de Guadaíra

Visita guiada y autoguiada en castellano, inglés y alemán.

Duración de la visita: 45 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 15 a 30.

Horario: de martes a viernes de 9.30 a 13.30h. y de 17.00 a 19.00h.

Sábado de 11.00 a 14.00h. y de 17.00 a 19.00h.

Domingo de 11.00 a 14.00h.

ALCALÁ DE GUADAÍRA

MUSEO DE LA CIUDAD

Está enclavado en una antigua nave industrial rehabilitada para los nuevos usos. Alberga en su interior una exposición llamada «Alcalá antes del hombre», magnífica colección de fósiles de época messiniense, encontrados todos en el término municipal.

Descripción de la visita:

Descubrir la pieza estrella de dicha colección: el fósil de un cetáceo de 6 metros de longitud encontrado en las inmediaciones del molino de La Aceña y que supone el punto perfecto para la finalización de la ruta Geológica que se puede realizar por las riberas, visitando el escarpe de los Alcores y el lugar donde se encontraron algunos restos de esta ballena milenaria.

Visita guiada y autoguiada en castellano.

Duración de la visita: 1 hora.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 1 a 50.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h. y de 18.00 a 21.00h.

Sábado, domingo y festivos de 12.00 a 14.00h. y de 19.00 a 21.00h.



Juez Pérez Díaz, s/n
41500 Alcalá de Guadaíra
Tfno.: 955 621 964
museo@alcalaguadaira.com
www.turismoalcaladeguadaira.es



ALMADÉN DE LA PLATA

OBSERVATORIO ASTRONÓMICO

Es el mayor Observatorio Astronómico de España dedicado a la astronomía y que puede ser visitado por cualquier ciudadano. También es centro de investigación.

Descripción de la visita:

Varias son las actividades que se ofrecen en este centro: observaciones durante el día y con telescopios del Sol; las manchas y las llamaradas solares. Se observará también con gafas especiales y por proyección en pantalla; observaciones durante la noche de los planetas, la luna, las estrellas, las constelaciones, los cúmulos estelares, nebulosas, estrellas dobles, etcétera; observaciones con telescopios y a simple vista desde el exterior de los observatorios; utilización de los telescopios por los participantes; conferencias con proyecciones de imágenes; películas documentales; informática con programas de astronomía básicos o superiores; talleres para los más jóvenes: dibujos, puzzles, construcción de maquetas, cohetes de agua...

También dispone de visitas guiadas a exposiciones de: fotografías, puzzles, maquetas de planetas, Sistema Solar en movimiento, instrumentos antiguos de astronomía y telescopios, meteoritos, Sistema Solar gigante y a escala... Además se puede ir solo a observar por los telescopios sin realizar las actividades anteriores, a gusto del visitante, el precio sigue siendo el mismo.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: de 2 a 3 horas.

Servicios para discapacitados: excepto observaciones con telescopios.

Horario: de 10.30 a 13.30h. Tarde-noche en verano de 20.30 a 23.30h.

Tarde-noche en invierno de 19.30 a 22.00h.

Finca La Traviera.
Ctra Almadén de la Plata - Santa Olalla del Cala, km 6,1
41240 Almadén de la Plata
Tfno.: 607 513 101
observatoriosdealmaiden@yahoo.es
www.asociacionastronomicadeespana.es/observatorio-astronomico-de-almaden-de-la-plata.html



Chocomundo nace tras un proyecto de más de 30 años acariciado por sus propietarios, La Despensa de Palacio, y dos años de construcción, estableciéndose como el mayor museo del chocolate en España con la más extensa colección de objetos y siendo considerado como uno de los mejores del mundo, junto al de Colonia (Alemania).

Descripción de la visita:

Todas las visitas se hacen con un guía que va explicando las diferentes salas y al que se le puede preguntar todas las cuestiones que desee sobre el fascinante mundo del chocolate. Terminado con una riquísima taza de chocolate con dulces y, además, a los niños se les entregará una preciosa colección de cromos antiguos o una reproducción de un antiguo juego recortable.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 1 hora y 15 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 1 a 50.

Precio: adultos: 6€. Niños de 3 a 10 años: 3€. Colegios 5€ por persona.

Horario: de lunes a sábado de 10.00 a 14.00h y de 16.00 a 19.00h.

Domingo y festivos de 10.00 a 14.00h.

Se ruega no venir sin haber concertado la visita previamente.

Pol. Industrial Sierra Sur

Calle Alfajor, 14.

41560 Estepa

Tfno.: 955 914 525

info@ladespensadepalacio.com

www.chocomundo.com

CHOCOMUNDO

FUENTES DE ANDALUCÍA

SILO DE CEREALES. FUENTES DE ANDALUCÍA

Este Silo ha marcado el perfil del municipio y hoy, forma parte del patrimonio cultural que dejamos a las próximas generaciones junto al mejor mirador que contempla la campiña sevillana. Es el primero en España reutilizado como infraestructura cultural aprovechado para interpretar el paisaje circundante.

Descripción de la visita:

La rehabilitación del edificio obliga a que los visitantes que se asomen al mirador tengan que subir por la torre de elevación y realizar el mismo recorrido que hacía el grano hasta llegar a las celdas. En las terrazas se señalan en atriles más de 20 puntos diferentes del paisaje: abarcan desde patrimonio religioso, histórico, hasta proyectos de alta tecnología implantados en el municipio, desde hitos geográficos o urbanos hasta instalaciones productivas agrícogonaderas.

Algunos de estos temas son ampliados en tres celdas de grano habilitadas para tal fin referentes a aspectos agrícolas del municipio: CELDA1 «La campiña, el entorno de Fuentes», CELDA 2 «El silo de Fuentes» y CELDA3 «Fuentes de Andalucía-Fuentes de energía».



Visita guiada en castellano, inglés y francés.

Duración de la visita: 1 hora.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 20 a 50.

Precio: gratuito.

Horario: de lunes a viernes de 9.30 a 13.30h.

Sábado, domingo y festivos de 10.00 a 14.00h.



San Sebastián, 1
41420 Fuentes de Andalucía
Tfno.: 954 837 533
turismofuentes@gmail.com
www.fuentesdeandalucia.org



Ayuntamiento de Fuentes de Andalucía

LA PUEBLA DE CAZALLA

MUSEO DEL ACEITE

Edificio singular cuya arquitectura responde a la tradicional «Hacienda de Olivar», compuesto por cuatro naves que se conforman alrededor de un patio. Casi en su totalidad el edificio tiene un uso museístico, directamente ligado con el aceite y las costumbres populares (industria del ladrillo y agricultura).

Destacan tres importantes espacios:

- Museo del Aceite (zona de molino y almazara).
- Museo de la Cartelería Flamenca (antigua zona noble de la Hacienda).
- Museo etnográfico y arqueológico.

Descripción de la visita:

La visita muestra la reconstrucción viva del proceso del aceite, desde la recogida, hasta la extracción del preciado oro líquido, así como la preparación del olivar y la limpia del mismo.

Una reflexión para no perder nuestras raíces de vinculación con este ingrediente tan básico de nuestra Dieta Mediterránea. Asimismo, es visitable la parte noble del cortijo, lugar donde vivían los antiguos propietarios.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 1 hora.

Visitas adaptadas a personas con discapacidad.

Número de personas: de 20 a 50.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 14.00h.



Pol. Industrial Corbones
Agricultores, 34

41540 La Puebla de Cazalla

Tfnos.: 955 843 553 - 955 843 723

prodepuebla@pueblacazalla.com

www.pueblacazalla.com



LEBRIJA

EL VIAJERO ALADO

La idea principal de esta galería de arte es mostrar las obras de importantes artistas y potenciar el arte. Cuenta con varias salas y recorridos, desde una visita guiada de exposiciones temporales, hasta incluir un recorrido por la Lebrija romana, pasando por las intervenciones artísticas en esta localidad. Siempre guiada por personal especializado en los temas.

Descripción de la visita:

- Visita 1: visita guiada a exposiciones temporales (2 salas) a cargo de personal cualificado en arte contemporáneo (30 minutos).
- Visita 2: visita guiada más intervenciones artísticas (60 minutos).
- Visita 3: visita guiada, intervenciones artísticas más un recorrido guiado por la lebrija romana, a cargo de un especialista en el tema, con parada en una bodega (90 minutos).
- Visita 4: Catas maridadas con arte, a petición del grupo se realizan brunchs, almuerzos o cenas en un ambiente selecto, acompañados de obras de arte contemporáneo y exquisitos vinos. Todo ello con la posibilidad de guitarra y cante flamenco en directo.



Tetuán, 35
41740 Lebrija
Tfno.: 629 555 896
elviajeroalado@elviajeroalado.com
www.elviajeroalado.com



Visita guiada en castellano, inglés, francés y portugués.

Duración de la visita: de 30 a 90 minutos.

Número de personas: de 4 a 20.

Precio: visita 1, 1€; visita 2, 2€; visita 3, 4€; visita 4, consultar.

Horario: de lunes a viernes, horario comercial.

MORÓN DE LA FRONTERA

ANTIGUA ESTACIÓN DE FERROCARRIL

La línea de Utrera-Morón se inauguró el 12 de septiembre de 1864 y la estación de Morón, según las crónicas, llegó a ser una de las más hermosas de la época.

Actualmente, es reutilizada como Centro de Formación Municipal.

Descripción de la visita:

Se visitan el antiguo edificio de la estación del ferrocarril y las antiguas vías del tren, con un recorrido por la historia de Morón de la Frontera en su época de auge industrial, ya que llegó a ser una de las ciudades con mayor índice industrial de España.

Consultar la posibilidad de complementar la visita con un tour cultural por el centro histórico de Morón.

Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 1 hora.

Número de personas: de 25 a 55.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a viernes.



Avda. La Estación, s/n
41530 Morón de la Frontera
Tfno.: 955 853 555
turismo@ayto-morondelafrontera.org
www.ayto-morondelafrontera.org



MORÓN DE LA FRONTERA

MUSEO CAL DE MORÓN



Situado en el corazón de la zona denominada aldea de «Las Caleras de la Sierra», este museo está dedicado a la recuperación y al mantenimiento del mundo de la cal. La Cal es declarada por la UNESCO en 2011 símbolo Inmaterial de la Humanidad.

Descripción de la visita:

La visita comienza con un documental (adaptado a la persona visitante infantil o adulto) sobre la historia y significado de la Cal en nuestra sociedad, pasando después a explicarse todo el proceso de su elaboración artesanal.

A continuación guiados por «caleros» se realiza un recorrido por los dos hornos, el primero en estado de «hornado», donde se muestra la colocación de las piedras calizas para la construcción de la bóveda; el segundo está habilitado en su interior con una exposición que muestra las herramientas del artesano y una serie de fotografías de momentos importantes en la elaboración de la Cal, en su exterior se ve cómo se construye la cabeza del horno.

También se muestra la «Casilla del Calero». Tanto ésta como todas las construcciones del museo mantienen la decoración y utensilios característicos de la época. Terminando con una demostración de cómo se «apaga la cal».



Visita guiada en castellano, inglés, francés, alemán y portugués.

Duración de la visita: 1 hora y media

Servicios para discapacitados

Número de personas: un máximo de 50.

Precio: 3,00€ visita tipo.

Aldea Caleras de la Sierra, A-361, km. 24,5

41530 Morón de la Frontera

Tfno.: 654 070 555

museo@museocaldemoron.com

www.museocaldemoron.com



SANLÚCAR LA MAYOR

FUNDACIÓN FOCUS ABENGOA

El Campus Focus-Abengoa es un lugar de encuentro que tiene como objetivo principal la educación histórico- paisajística, arqueológica, tecnológica y ambiental junto al Corredor Verde del Guadiamar.

Descripción de la visita:

La visita comienza en la sala de exposiciones donde se puede ver la exposición permanente «De la Tierra al Sol», de contenido histórico-paisajístico, arqueológico, tecnológico y ambiental donde el visitante verá los cambios a lo largo de su historia ha ido sufriendo el paisaje del Guadiamar. En esta primera parte se contempla con la proyección de un documental (20 minutos) que incide mucho más en estos cambios paisajísticos.

La segunda parte de la visita continua con un recorrido guiado por los alrededores de la planta solar aunque no es posible entrar al interior de la planta, el visitante verá la tecnología cilíndro-parabólica, fotovoltaica, así como tecnológica de torre y se explica de forma detallada en qué consiste cada una de ellas.



Visita guiada y autoguiada.

Duración de la visita: 1 hora y media.

Número de personas: de 15 a 25.

Precio: consultar tipo de visita (individual, grupo, familiar).

Horario: de lunes a viernes.

Más información: 902 091 137.



Finca Casa Quemada. Apartado de Correos, 260
41800 Sanlúcar la Mayor - Tfno.: 955 950 266
campusfocusabengoa@abengoa.com

www.focus.abengoa.es/web/es/educacion/campus-focus-abengoa



SEVILLA

CENTRO DE INTERPRETACIÓN PUERTO DE SEVILLA

El Centro de Interpretación del Puerto de Sevilla nace con el objetivo de dar a conocer a la sociedad la realidad portuaria, destacando el papel que ha tenido, y tiene, a lo largo de los siglos este enclave estratégico para la actividad económica de Andalucía.

Descripción de la visita:

Visita virtual en la que podremos observar algunos de los elementos que conforman los contenidos de sus diferentes salas.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 1 hora y media.

Número de personas: de 30 a 40.

Precio: gratuito (servicio de guía para todo el recorrido de la visitas por todas las etapas del Puerto de Sevilla).

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.



Avda. de la Raza, 24
41012 Sevilla
Tfno.: 954 247 337
comunicacion@apsevilla.com
www.apsevilla.com



CENTRO DE LA CERÁMICA DE TRIANA

Museo creado en la antigua fábrica de Santa Ana por el Ayuntamiento de Sevilla, para conservar y promocionar la tradición cerámica de la ciudad.

Descripción de la visita:

Un recorrido por las dos plantas del edificio: la baja, en la que se muestra una exposición permanente y visita de los restos puestos en valor por la interpretación de la cerámica sevillana, y la planta alta, centro de documentación especializado, así como un espacio para la interpretación y guía de los itinerarios turísticos del barrio de Triana.



Visita guiada y autoguiada (mediante App del móvil) en español e inglés.

Duración de la visita: 45 minutos.

Número de personas: de 4 a 30.

Precio: Gratuito para sevillanos, menores de 16 años, discapacitados y acompañante.

Pensionistas, carnet estudiante joven y personal docente. 1,60€.

Entrada general, 2,10€.

Horario: de martes a sábado, de 10.00 a 14.00h y de 17.00 a 20.00h.

Domingo de 10.00 a 15.00h. Lunes cerrado.

Antillano Campos, 14

41010 Sevilla

Tfno.: 954 342 737

rguerra@sevilla.org

www.icas-sevilla.org



SEVILLA

MERCADO LONJA DEL BARRANCO

Espacio abierto y singular, con una ubicación estratégica para el desarrollo de una actividad Gastronómica, Lúdica y Cultural, que se convierte en un nuevo punto de obligado paso en Sevilla, tanto para los lugareños como para los turistas extranjeros o nacionales.

La Lonja del Barranco nace con la voluntad de contribuir al disfrute de los clientes en su más amplio sentido, maridando partes fundamentales del ADN del Mercado como la cultura, la educación y el medio ambiente con otras como el ocio, verdadera razón de ser del mercado. Este compromiso se materializa con la activación de innumerables actividades que abarcan desde actuaciones musicales y teatrales, como exposiciones de arte y fotografía, hasta conferencias, cursos, talleres, show cooking y un largo etcétera.

Descripción de la visita:

Una visita guiada por el edificio, considerado patrimonio histórico de la humanidad, con una degustación.



Arjona, s/n
41001 Sevilla

Tfno.: 954 220 495

pedrogalan@lonjadelbarranco.com

www.mercadolonjadelbarranco.com



Visita guiada en castellano e inglés.

Número de personas: de 1 a 100.

Precio: consultar tipo de visita.

Horario: de domingo a jueves, de 10.00 a 24.00h.

Viernes y sábados de 10.00 a 02.00h.

SEVILLA

REAL CASA DE LA MONEDA

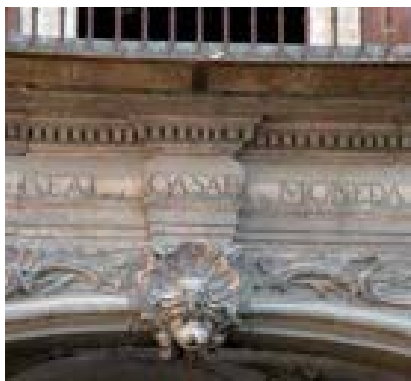
La Casa de la Moneda de Sevilla fue una de las siete cecas principales de Castilla autorizadas por los Reyes Católicos. La Casa Nueva de la Moneda se construyó cerca de las Atarazanas del río, y de la entrada de la ciudad, y de la Casa de la Contratación, se rodeó de murallas y se protegía por la Torre del Oro y la Torre de la Plata. La Real Casa de la Moneda de Sevilla era el centro neurálgico donde se fundía el oro y la plata de la época que después era convertido en marcos y doblones para posterior sostenimiento de la economía europea en pleno siglo XVI, época de conquistadores del Nuevo Mundo.

En 1868, la Fábrica de la Moneda sevillana pierde su función fabril, tras lo cual será dividida en lotes y vendida a diversos particulares y convertida en un espacio residencial. A partir de este momento, la antigua fábrica de moneda comenzará a protagonizar una serie de reformas, tanto internas como externas, que cambiarán radicalmente su estructura y fisonomía primitivas, como la del siglo XVI y otra en el siglo XVIII, cuando se le añadió la gran portada que conforma el acceso principal (actualmente en restauración), obra de Sebastián Van der Borcht; así como otra serie de reformas de cara a solventar problemas de filtraciones y estructurales derivados del terremoto de Lisboa de 1755. A finales del siglo XX se decidió su restauración, quedando un edificio semejante a lo que era en su esplendorosa época.

Atravesar la Real Casa de la Moneda por la calle Habana nos traslada al Siglo de Oro, no en vano fue uno de los escenarios de la película Alatriste de Viggo Mortensen.

Descripción de la visita:

Visita autoguiada.



SEVILLA

REAL FÁBRICA DE TABACOS, UNIVERSIDAD

Antigua Real Fábrica de Tabacos, actual sede del Rectorado de la Universidad de Sevilla y de sus Facultades de Filología y de Geografía e Historia.

Descripción de la visita:

Se visita El Paraninfo, Galería de Rectores, Nuevo Pabellón, Patios centrales, Facultades de Filología y Geografía e Historia, la Biblioteca, el Patio de Arte, la antigua Cárcel, la Fachada principal y la Capilla.



Visita guiada y autoguiada en español e inglés.

Duración de la visita: 1 hora y media.

Número de personas: de 1 a 40.

Precio: gratuita.

Horario: viernes de 9.30 a 12.30h. y de 16.00 a 18.00.

Sábado de 9.30 a 14.00h.



San Fernando, s/n
41004 Sevilla
Tfno.: 954 551 052
extension1@us.es
www.us.es



Sus 45 metros de altura, la convierten en mirador ideal, desde donde poder deleitarse y fotografiar, al que está considerado uno de los mayores centros históricos de Europa.

Descripción de la visita:

Visitar la cámara oscura, una visita guiada, que muestra una panorámica de Sevilla en movimiento sobre un lienzo dentro de la propia cámara, por medio de un periscopio que recoge la imagen en un espejo, y mediante la luz del sol y dos lentes, se proyecta sobre un lienzo oval.

Visitar el mirador, que ofrece una panorámica de Sevilla a 45 metros de altura, siendo esta la tercera torre más alta de la ciudad.

Degustar los platos típicos de la ciudad, tanto en raciones como en tapas, en el restaurante la Torre. Que ofrece una gran variedad de tapeo típico sevillano, y sevillano evolucionado y maravillosas vista al parque.



Visita guiada en castellano, portugués e italiano.

Duración de la visita: 20 minutos.

Número de personas: de 1 a 15.

Precio: cámara oscura y visita guiada, 4,00€;
mirador de la torre, 2,00€;
restaurante La Torre, desde 9,90€.

Horario: de martes a domingo y festivos de 11.00h. a 17.00h.
Restaurante de 12.00 a 00.00h.



Resolana, 44
41009 Sevilla
Tfno.: 954 909 353
direccion@torredelosperdigones.com





Mercado Lonja del Barranco, Sevilla

AGROALIMENTACIÓN



ALANÍS

BODEGA TIERRA SAVIA

Amamos nuestro terruño, creamos vida en él, y vinos singulares, al detalle, con las manos, en Sierra Morena. Nuestros vinos son momentos que nunca olvidarás, ven y conócenos.

Es un proyecto vitivinícola que nace y se desarrolla en pleno corazón de la Sierra Morena Sevillana, entre las localidades de Cazalla de la Sierra y Alanís. A 700 metros de altitud, mimetizada en el paisaje de montes y dehesas, elabora todos sus vinos de forma natural.

Descripción de la visita:

Comenzará en la recepción con una explicación del proyecto e historia vitivinícola de la Sierra Norte. A continuación en un paseo por el viñedo se explicará el ciclo de la vid, tareas y prácticas en el viñedo desde la vendimia, así como, el manejo del viñedo agroecológico. En la bodega descubriremos la elaboración y crianza, cuidados y manejos de la uva en bodega, variedades y vinificaciones, y también la crianza del vino, en bodega y botella, y el envasado manual. Se termina la visita con una explicación y cata personalizada de Verdejo, Tierra Savia Tinto Joven y El Mirlo Blanco, en la terraza.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 2 horas.

Número de personas: de 4 a 25.

Precio: 12,00€ por persona.

Horario: de lunes a domingo. Consultar disponibilidad.



Camino de las Guindas, s/n
41380 Alanís
Tfno.: 660 064 333
tierrasavia.enoturismo@gmail.com
www.tierrasavia.com



ALANÍS

PASTELERÍA FORUM

Céntrico obrador alanisense de dulces artesanos, situado en el Parque Natural de la Sierra Norte.

Descripción de la visita:

Se mostrará el recinto y todos sus utensilios, a continuación se elaborará algún producto de deliciosa pastelería artesana al estilo de antaño, que variará según la estación y temporada en la que se encuentren los visitantes (perruñillas, cortadillos, bizcochos, tortas de polvorón, mantecados, etcétera). Los productos que acompañan a estos dulces te harán disfrutar de sus aromas, como el anís, el limón, la canela... Después habrá una degustación de lo elaborado y de otros productos de fabricación propia de esta pastelería-heladería.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 15 minutos.

Horario: de lunes a viernes de 12.00 a 14.00h y de 17.00 a 19.00h.



Rodríguez Zapata, 1
41380 Alanís
Tfnos.: 954 885 513
658 822 837
marisualanis@hotmail.com



ALCALÁ DE GUADAÍRA

BODEGAS PUERTA MARISMA

Esta bodega elabora dos tipos de vinos: tinto y blanco. El tinto de la variedad Syrah y el blanco de la variedad Colombar, ambos monovarietales, es decir sin mezcla con ninguna otra variedad.

Descripción de la visita:

La visita comienza con una cata de vinos en el patio del edificio principal; seguirá con una pequeña recepción con entrantes en la que se hará una breve descripción del proceso de elaboración del vino. Seguidamente se visitará la bodega donde se degustará el vino directamente de los depósitos así como se explicará in situ del proceso de elaboración. Después se pasará al almuerzo.



Ctra de Utrera, km 10,5
41018 Alcalá de Guadaíra
Tfno.: 600 302 011
puertamarisma@gmail.com
www.puertamarisma.com



Visita guiada en castellano, inglés, francés, alemán y portugués.

Duración de la visita: 4 horas.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 50 a 100.

Precio: 15,00€ con cata y degustación, 30,00€ con almuerzo.

ALCALÁ DE GUADAÍRA

GUADALBERO-VEGAOLIVA

Esta pequeña empresa familiar realiza visitas para conocer el medio rural sevillano, en un entorno cercano a Sevilla, con fácil acceso desde la capital y el aeropuerto. Está situada en una finca de olivar con prácticas ecológicas, donde el respeto al medio ambiente y territorio es fundamental. La finca de olivar de la variedad manzanilla sevillana, está declarada como zona de refugio donde anidan numerosos pájaros, y animales como perdices, liebres y conejos. Se dedican a la aceituna de mesa y aceite de oliva virgen extra ecológico, que envasan con su propia marca VEGA OLIVA, y controlan el proceso completo, desde el nacimiento del fruto hasta su envasado.

Descripción de la visita:

La visita tiene dos partes, una primera adentrándose entre olivos para ver sus labores agrícolas, y en algunos momentos poder ayudar en la poda, desvareto, o en la recolección a modo manual de sus aceitunas manzanillas, verdeo. En la segunda parte, organizan en las instalaciones de la propia finca una proyección dependiendo de la actividad, y se realiza una cata de aceite. Para mayores y escolares hay talleres, como el taller de «aliña tus aceitunas», tu huerto, taller arqueológico, y talleres de artesanía.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.

Duración de la visita: 3 horas.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 8 a 50.

Precio: 10,00€ por persona con cata incluida.

Horario: de lunes a domingo de 10.00 a 14.00h. Sábado tarde.



Abderramán, 35
41500 Alcalá de Guadaíra
Tfno.: 955 683 017
info@vegaoliva.es
www.vegaoliva.es



ALCOLEA DEL RÍO

ALCOLEA NATUR, S.L.

El trabajo de esta empresa, nacida en el año 2006, se basa en la manipulación y comercialización de frutas y frutos, verduras, patatas, ajos, legumbres frescas y hortalizas.

Descripción de la visita:

En la visita se enseñan nuestras instalaciones y el procedimiento de producción, envasado, distribución y comercialización por el que van pasando las frutas y hortalizas hasta que están lista para el consumo.



Crta. de la Subestación, s/n
41449 Alcolea del Río
Tfno.: 955 644 532
alcoleanatursl@gmail.com
www.crex.es

Alcolea Natur. S.L.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 1 hora.

Servicios para discapacitados.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.
y de 15.30 a 17.30h.

ALMADÉN DE LA PLATA

EMBUTIDOS Y JAMONES PIÑERO

La actividad principal de esta empresa es la fabricación de jamones, embutidos, fiambres y otros productos cárnicos, así como, la comercialización de carnes frescas, productos alimenticios y bebidas.

Descripción de la visita:

Un recorrido por las instalaciones.



Visita guiada en castellano.

Número de personas: de 1 a 20.

Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 14.00h y de 18.00 a 21.00h.

Domingo de 10.00 a 14.00h.

Cervantes, 3
1240 Almadén de la Plata
Tfno.: 954 735 038
jpineromonte@yahoo.es



ALMADÉN DE LA PLATA

JAMONES Y EMBUTIDOS CABALLERO



Situada en el corazón del Parque Natural de la Sierra Norte, esta empresa lleva 50 años dedicada a la elaboración natural y artesanal de productos ibéricos de calidad, donde destaca el jamón ibérico de bellota. Cuidan con esmero el proceso completo de elaboración de sus productos en diferentes bodegas, dotadas de los últimos avances tecnológicos. Unas modernas instalaciones en las que se ha conseguido aunar tradición e innovación y controlar aspectos tan determinantes como la cantidad de sal, el grado de humedad o la temperatura.

Descripción de la visita:

La visita a las instalaciones y al secadero consta de una explicación/ demostración del proceso de producción, terminando con una degustación de sus productos.

Visita guiada en castellano.

Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 14.00h. y de 17.00 a 20.00h.

Domingo y festivos de 11.00 a 14.00h.



Avda. Andalucía, 35
41240 Almadén de la Plata

Tfno.: 954 735 379

jamonescaballero@jamonescaballero.es

www.jamonescaballero.es



ALMADÉN DE LA PLATA

MATADERO Y FÁBRICA DE EMBUTIDOS FRANCISCO ALONSO

Situada dentro del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla, al amparo de un entorno de encinas y alcornoques, en un enclave geográfico privilegiado, en el vértice fronterizo de la provincia de Sevilla con la Sierra de Huelva y Extremadura, se localiza esta empresa familiar, cuya actividad se centra de forma única y exclusiva, en la figura del cerdo ibérico.

Descripción de la visita:

Visita a las instalaciones para conocer la forma de producción, secado, etcétera. de estos embutidos y jamones, terminando en la tienda donde encontraremos todas las variedades.



Visita guiada en castellano.

Número de personas: de 1 a 20.

Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 15.00h.

Sábado de 10.00 a 14.00h.

Calvario, 17
41240 Almadén de la Plata
Tfno.: 954 735 201
antonio@fcoalonso.com
www.fcoalonso.com



ARAHAL

ACEITES ENORO

Somos una empresa joven pero experimentada en el sector de la aceituna, pues nos avalan 15 años de experiencia en la compra y venta de aceitunas Manzanillas.

Debido a la gran existencia de la variedad Manzanilla en el aderezo y a la escasa presencia de dicho producto en el ámbito del aceite; nuestra empresa apostó fuerte por el proyecto «ENORO: aceite de oliva virgen extra extraído de aceitunas 100% manzanillas procedentes de la comarca de la campiña». Este proyecto hizo adaptarnos a las nuevas circunstancias de la campiña con el objeto de incrementar nuestras metas llegando a instalar una planta de extracción de aceite, conocida como «ALMAZARA». Dicha almazara se encuentra ubicada en plena comarca de La Campiña, concretamente en Arahal, siendo una de las mayores productoras de aceitunas de mesa a nivel mundial.

Descripción de la visita:

En la visita, guiada en castellano, nuestra misión es dar a conocer la cultura del buen aceite de oliva virgen extra y que mejor forma de hacerlo, que viviéndolo en primera persona junto a nuestros expertos, los cuales os indicaran y os guiarán mediante todo el proceso productivo: desde recepción, pasando por limpieza, fabricación, extracción, almacenamiento hasta llegar a su envasado.



Ctra. Arahal-Morón de la Frontera, km. 2,5
41600 Arahal
Tfnos.: 954 840 028 - 609 830 253
info@enoro.es - www.enoro.es



ARAHAL

JAMONES BENITO, S.A.

Esta empresa fue fundada en el año 1.956, basando su futuro en un compromiso estricto de calidad, donde a lo largo de los años ha realizado importantes inversiones creando nuevas instalaciones. El resultado ha sido tres generaciones de experiencia, técnica, arte y cuidado esmerado en la elaboración de jamones artesanos de calidad única, orgullo de nuestra firma. Auténtico sabor y aroma del mejor cerdo ibérico criado en montanera con bellotas, embutidos curados en la soledad del secadero y seleccionados en su momento óptimo de corte y consumo.



Descripción de la visita:

Visita guiada a la fábrica y secadero, donde podrán ver como se elaboran los jamones desde que llegan del matadero hasta su venta. Se dará una degustación de los productos (jamón, queso, lomo, chorizo y salchichón) a los visitantes que incluye un cortador de jamón, para conocer la forja de corte y probar aquí en nuestras instalaciones el jamón recién cortado.

Visita guiada en castellano, inglés, alemán, portugués e italiano.

Duración de la visita: 50 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 10 a 30.

Precio: Grupos de 10 a 15 personas: 40,00€ por persona.

Grupos superior a 15 personas: 35,00€ por persona.

Horario: de lunes a viernes de 8.30 a 14.00 y de 16.00 a 20.00h.



Ctra. Arahál-El Coronil, km. 1,7
41600 Arahál - Tfno.: 954 840 500
comunicacion@jamonesbenito.com
www.jamonesbenito.com



ARAHAL

PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y TRANSFORMADOS «EL MACACO»

Esta empresa familiar, fundada en el año 1996, se dedica a la producción de aceite mediante molturación de aceituna de la variedad Manzanilla en el mismo día en que llega al molino. La manzanilla, aceituna fina de mesa por excelencia, es también excelente para producir aceite, dando como resultado un aceite con personalidad que irrumpe con fuerza en los paladares, con ese sabor afrutado, picante, amargo e intenso, más que un aceite es otro ingrediente en la cocina a la hora de utilizarlo tanto para guisar y freír, o en crudo.

El nombre de la marca hace clara referencia al macaco, que es la cesta que se cuelga al cuello y donde van cayendo las aceitunas directamente del árbol mientras se «ordeñan» a mano las ramas del olivo. En Arahal todavía se verdea la aceituna a macaco.

Descripción de la visita:

En la visita al molino se pueden ver las instalaciones productivas; y en plena campaña se podrá disfrutar del maravilloso olor a aceite recién molturado.



Finca Cameros
Carretera Arahal-Utrera, km. 5,5
41600 Arahal
Tfnos.: 954 840 733 - 954 840 297
pat@elmacaco.com
www.elmacaco.com



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 45 minutos.
Precio: gratuita.

AZNALCÁZAR

LA GOLOSA

La Golosa es una fabrica de alimentos naturales y saludables situada en el entorno de Doñana.

Descripción de la visita:

Las visitas se realizan en nuestra tienda oficial en el casco histórico de Sevilla, situada en la calle Muñoz y Pabón 3, frente a la calle Cabeza del Rey Don Pedro. Allí, tras dar la bienvenida al grupo, se le pone un video sobre la empresa, la fábrica y los agricultores de la comarca de Doñana que trabajan con la fábrica, se les explica como elaboramos las bondades de los productos funcionales, que cuidan y mejoran la salud. Luego se pasa a una degustación dulce o salada dependiendo de preferencias y se llevan una bolsa con un producto de regalo.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 45 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: mínimo 10.

Precio: 10,00€.

Horario: de lunes a sábado.



Atarazana Modulos, 12 C/D
41849 Aznalcázar
Tfno.: 955 750 523 - 619 430 248
info@lagolosa.es
www.lagolosa.es



BURGUILLOS

HUERTA CAMPO RICO, S.L.

Esta empresa familiar, fundada en el año 1999, está especializada en el sector de las semiconservas vegetales elaboradas todas en recetas tradicionales y con una esmerada materia prima. Rescatando sabores, texturas y olores de platos frescos, recién hechos, y preparándolos con el mimo de saber que va a la mesa de un hogar familiar de toda la vida. Ahorrando tiempo a las personas con muchas obligaciones, o con cargas familiares, y ayudando a los que les gusta vivir bien, y que a un precio más que razonable, disfrutan de la buena mesa.

Descripción de la visita:

Visita guiada y pormenorizada de toda la cadena de producción.



Pol. E. Cuarto de la Huerta, s/n
41220 Burguillos
Tfno.: 955 738 980
antonio@huertacampero.es
www.camporico.es



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 35 minutos.

Número de personas: de 20 a 100.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 14.00h.

CARMONA

ANÍS «LOS HERMANOS»

En 1880 se funda esta destilería, la primera por antigüedad de Andalucía, que sigue produciendo anises y licores por los métodos más artesanales y naturales, en las mismas instalaciones de hace más de 133 años e intentando mantener uno de los productos con más tradición de nuestra tierra.

Descripción de la visita:

Hay tres tipos de visitas:

- Visita guiada a las instalaciones (destilería, molino árabe y termas romanas), explicación de la destilación artesanal de anís y degustación de productos.
- Visita guiada, que incluye lo anterior y además se ofrece una cata dirigida por un enólogo de 5 destilados y posteriormente se ofrecen tapas típicas de Carmona y vinos de la provincia de Sevilla.
- Visita guiada que consiste en tomar parte en la elaboración, embotellado y etiquetado de una destilación de anís. Incluye el almuerzo, en cuyo aderezo también se participa.

Visita guiada en castellano, inglés, francés, alemán, italiano y portugués.

Duración de la visita: visita tipo 2 horas, catas 4 horas y destilación 6 horas.

Número de personas: de 1 a 50 (edad mínima para el disfrute 18 años).

Horario: todos los días del año, incluido festivos, de 8.00 a 20.00h.



Finca de Brenes
Ctra. Carmona - El Viso, s/n
41410 Carmona
Tfno.: 954 191 366
anisloshermanos@gmail.com
www.licoescarmona.com



CASTILBLANCO DE LOS ARROYOS

HUERTO DEL CURA

Esta novísima quesería la montaron los dos hermanos Antonio Félix y Andrés Fernández Pérez tras ganar el primer concurso de emprendedores organizado por la mina Cobre Las Cruces. La empresa lleva por nombre el de Huerto del Cura, el terreno en el que se encuentra la finca Pingorro, que la compraron sus bisabuelos y es donde trabajan los dos hermanos.

Descripción de la visita:

La visita se centra en la explotación ganadera de cabras y en la quesería artesanal que se encuentra en la misma ubicación, donde transforman la leche de las cabras en queso.



Visita guiada y autoguiada en castellano.

Duración de la visita: 40 minutos.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a sábado de 10.00 a 14.00h.



Carretera Sevilla-Castilblanco, km. 29
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfno.: 615 177 506
info@quesoshuertodelcura.com
www.quesoshuertodelcura.com



CASTILBLANCO DE LOS ARROYOS

POSTRES Y LÁCTEOS MARE NOSTRUM

La pasión de este pequeño, pero impecable, taller de productos lácteos son los quesos, que elaboran con leche cruda de cabra de raza florida sevillana autóctona, de ganadería en pastoreo y utilizan exclusivamente fermentos procedentes de la propia leche.

Descripción de la visita:

En la visita a las instalaciones, con explicación del proceso de elaboración y video explicativo de los productos, se ofrece una cata comentada de 4 tipos de quesos diferentes.



Visita guiada en castellano.

Número de personas: de 6 a 12.

Precio: 10,00€.

Horario: de lunes a sábado de 11.00 a 14.00h.
Incluido festivos.

Carretera 5405, km. 17. Apartado 24.
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfnos.: 955 734 889 - 626 980 953
georgina@lacteos-marenostrum.com
www.lacteos-mare-nostrum.com



CASTILBLANCO DE LOS ARROYOS

SIERRAS ANDALUZAS

Esta cooperativa nace por la iniciativa de 10 apicultores del campo andaluz, con la intención de defender y consolidar un producto de calidad y competitivo en el mercado de la miel. Para poder alcanzar este producto de elevada calidad, existen rigurosos controles y un seguimiento total de la miel desde su extracción de los panales hasta su consumo final.



Posee unas instalaciones de casi 2.000 metros cuadrados donde además de las faenas propias del procesamiento de la miel realiza tareas de cera, colmenas, productos apícolas, asesoramientos, seguros o alimentos para la invernada de las colmenas.

Descripción de la visita:

La visita se centra en una explicación del proceso de extracción y comercialización de la miel.



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Número de personas: de 25 a 50.
Precio: gratuita.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h.

Pol. Industrial Cruz Alta. Calle A, s/n
41230 Castilblanco de los Arroyos
Tfnos.: 955 734 448 - 650 910 910
sierrasandaluzas@hotmail.com
www.sierrasandaluzas.es



CASTILLEJA DE LA CUESTA

UPITA DE LOS REYES

La entrada a este obrador situado a las afueras de Castilleja de la Cuesta, tiene un rastro blanco de harina. Una deliciosa mezcla de aromas a especias y aceite de oliva se desliza desde el obrador donde se fabrican buena parte de las auténticas tortas de aceite del aljarafe sevillano. También elaboran, dependiendo de la fecha, dulces típicos de la zona: pestiños, torrijas, tortas de polvorón, cortadillos de cidra, batata y yema... , y un sinfín de productos de pastelería fina.



Descripción de la visita:

En la visita a este obrador se podrá ver como se labra la torta, se hornea y se envuelven, todo esto a mano y siguiendo el ritual de su fabricación. Este proceso dejará una muy buena idea de todo el trabajo de elaboración, siendo esta una tradición ancestral de Castilleja de la Cuesta.



Visita guiada en castellano, inglés y alemán.

Duración de la visita: 1 hora.

Número de personas: de 10 a 50.

Precio: 12,00€, incluye tres paquetes de surtido de tortas.

Horario: de lunes a viernes.



Federico García Lorca, 2
41950 Castilleja de la Cuesta
Tfno.: 954 160 313
upitadelosreyes@hotmail.com
www.upitadelosreyes.com



CASTILLEJA DEL CAMPO

QUESOS LOS VÁZQUEZ



Esta quesería familiar, que en 2012 cumplió cuarenta años, ha sabido combinar tradición e innovación para ofrecer en la actualidad una amplia gama de productos, más allá de su queso estrella, producido sin aditivos ni conservantes químicos, convirtiéndose en uno de los negocios de mayor proyección y mejores referencias del territorio.

Descripción de la visita:

Visita guiada por la fábrica, donde se ofrece una charla explicativa de la historia, el proceso de elaboración del queso fresco y curado. Se puede observar todo el proceso de elaboración desde ventanales situados en altura sobre la planta de producción. La visita termina con una degustación.



Carretera Sevilla-Huelva, km. 580
41810 Castilleja del Campo
Tfno.: 954 755 631
gestoria@losvazquez.com
www.losvazquez.com



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 1 hora y media.

Número de personas: de 20 a 50.

Precio: gratuito.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 12.00h.

CAZALLA DE LA SIERRA

BODEGAS COLONIAS DE GALEÓN

En 1998 se inició la andadura con la única ilusión y objetivo de acompañar a los que quieren demostrar que en Andalucía se pueden hacer vinos tintos y blancos en líneas con las últimas tendencias.

Descripción de la visita:

Para la visita se establece un punto de encuentro a la entrada de Cazalla de la Sierra. El grupo se dirige a una de las viñas en el Pago Colonias de Galeón donde harán un recorrido guiado por la viña en el que se distinguen las diferentes variedades de cepas plantadas, denominadas «nobles»: Tempranillo, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Chardonnay, Pinot Noir... y observarán su conducción en espalderas con poda en cordón simple. Se destacará el tipo de suelo de piedra pizarrosa que aporta al vino gran personalidad. Las pendientes, la exposición solar y altitud que darán al vino su peculiaridad.

A continuación se comentan los diferentes cuidados y laboreos que precisa la vid: poda a mano, selección de hojas, aclareo... para la obtención de poca producción por cepa y como consecuencia uvas de alta calidad. Se ofrece también una descripción del proceso que sigue la uva desde su llegada a la bodega, las diferentes tareas que se requieren para la obtención final de los diferentes vinos de calidad.

Se verá también los diferentes métodos de elaboración según sean uvas blancas o tintas. Así como los diferentes procesos de selección y evolución para la obtención de vinos jóvenes o de crianza. Acaba la visita con una degustación y cata de los vinos.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: de 1 y media a 2 horas.

Número de personas: de 10 a 40.

Precio: 7,00€ (con cata de tres vinos) y 9€ (con cata de cinco vinos).

Horario: todos los días del año, incluido festivos, de 11.00 a 15.00h.

Pol. Industrial Los Manantiales II, nave 16
41370 Cazalla de la Sierra
Tfños.: 955 700 092 - 607 530 495
info@coloniasdegaleon.com
www.coloniasdegaleon.com



CAZALLA DE LA SIERRA

DESTILERÍA EL CLAVEL

La marca El Clavel fue fundada en Cazalla de la Sierra en 1.896, habiendo permanecido en manos de la misma familia hasta el año 2.001, en el que fue adquirida, junto con sus formulas magistrales, por sus actuales propietarios, Alquitaras de Cazalla, S.L Fabricamos en los mismos alambiques de siempre, «gota a gota», procesos que duran días enteros, siendo nuestro más afamado producto el Anís Dulce.

Descripción de la visita:

Explicación de nuestro proceso de fabricación y embotellado. Degustación de nuestros productos.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 30 minutos.

Precio: 5,00€ con degustación.

Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 14.00h. y de 16.00 a 18.00h.



San Benito, 8
41370 Cazalla de la Sierra
Tfno.: 954 884 019
destileria@delclavel.com
www.delclavel.com



CAZALLA DE LA SIERRA

DESTILERÍA MIURA

En el año 1996, Destilería Cazalla, S.A., empresa afincada en Cazalla de la Sierra y dedicada a la elaboración de aguardientes de anís y Cremas de Guindas Miura, se unió al Grupo Caballero.

Descripción de la visita:

En la visita a la destilería se podrá conocer la forma de destilación tradicional «los alambiques», tanques de maceración de frutas, finalizando con una degustación de Anís Seco, Dulce y Licores Miura.

Visita guiada en castellano e inglés.

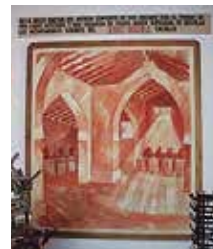
Número de personas: grupos mínimos de 2 personas.

Precio: 5,00€.

Horario: de lunes a viernes.



Virgen del Monte, 54
41370 Cazalla de la Sierra
Tfno.: 664 457 765
visitamiura@caballero.es
www.caballero.es



CONSTANTINA

ANÍS LA VIOLETERA

En la década de los años 60 nace esta fábrica de anís, de la mano de Don José García González.

Descripción de la visita:

La visita consiste en mostrar la historia, tradición y gastronomía autóctona de nuestra industria. Se explica la historia de Constantina, como surgen las industrias de anisados y su desarrollo eclosión, como se elaboran estos destilados de forma tradicional, nuestra especialidad, la Crema de Guindas, todo ello con videos para ilustrar las explicaciones.

Para terminar se le explican anécdotas de otras marcas de anís que tuvo Constantina con el museo que tenemos ubicado en la misma destilería. Al final, se dá a degustar nuestros productos.



Mentidero, 2
41450 Constantina
Tfno.: 955 880 763
anislavioletera@anislavioletera.com
www.anislavioletera.com



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 45 minutos.

Número de personas: de 4 a 50.

Precio: 2,00€.

Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h

y de 17.00 a 20.30h. Sábado de 10.00 a 14.00h.

CONSTANTINA

BODEGAS DE FUENTE REINA

Esta bodega, fundada en 1930, está ubicada en la Sierra Norte de Sevilla, en la recuperada bodega del mismo nombre, ahora transformada en una «bodega al modelo francés». En su hacienda vitivinícola, La Purísima Concepción (siglo XVII), han sido plantadas variedades de uvas no existentes en la comunidad andaluza, con el asesoramiento de profesionales en enología. El resultado es el de una producción de unos 100.000 kilos de uva para un vino de calidad dirigido a un público restringido.

Descripción de la visita:

En la visita guiada se podrá ver la bodega y el lagar del siglo XVII, así como los viñedos y la bodega moderna de elaboración.



Visita guiada en castellano, inglés, francés y alemán. Edad mínima 18 años.

Duración de la visita: 2 horas.

Servicios para discapacitados.

Precio: Visita 1, 5,00€ (bodega y cata). Visita 2, 10,00€ (viñedo, bodega y cata).

Horario: Visita 1, todo el año. Visita 2, abril-octubre, salvo que haya faenas agrícolas.

Yedra, 2

41450 Constantina

Tfno.: 955 880 017

fuentereina@gmail.com

www.tintoandaluz.com

Bodegas de Fuente Reinas.l.



CONSTANTINA BODEGAS LA MARGARITA

Esta bodega combina los métodos más tradicionales y artesanos, con las prácticas más novedosas en el terreno de la enología. La finca donde desarrollan su actividad, fue adquirida por los actuales propietarios en 1995, recuperando una antigua bodega existente en la que se elaboraba principalmente Mosto. Cuenta con unas cuatro hectáreas de viñedo con variedades tempranillo, garnacha y uvas autóctonas con las que aún siguen elaborando el conocido «Mosto de Constantina».

Descripción de la visita:

Consta de un recorrido por el viñedo, con una exhaustiva explicación de la producción de uvas, la bodega y finalizando con una cata de tres vinos y aperitivo (ésto último opcional).



Ctra. Constantina - San Nicolás, km. 2
41450 Constantina
Tfnos.: 955 954 187 - 676 848 570
tintozancuo@gmail.com

Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 2 horas y media aprox.

Número de personas: de 15 a 40.

Precio: consultar tipo de visita.

Horario: mañanas y tardes de lunes a domingo.

Cita previa.

CONSTANTINA

DESTILERÍAS DE CONSTANTINA, S.L.

Calderas de cobre, leña de encina, matalahúga, frutos silvestres, agua de manantial y la sabiduría de su fundador, se unen para conseguir sus productos, un verdadero placer para el paladar.

Tradición y artesanía elaborando anises y licores de incomparable sabor y calidad inigualable.

Descripción de la visita:

Visita guiada por la destilería con explicación del proceso de destilación y cata final de los productos elaborados.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 45 minutos.

Número de personas: de 2 a 40.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.30h y de 17.00 a 20.30h.

Sábado de 11.00 a 14.00h.

Calle del Pino, 19
41450 Constantina
Tfno.: 955 880 407
destileriasdeconstantina@gmail.com
www.destileriasdeconstantina.es



CONSTANTINA

OBRAJADOR VALLE DE LA OSA

El proceso de fabricación de las mermeladas y confituras, en este obrador, (a fuego lento y al cuidado de manos sabias y pacientes) garantiza su textura, olor y sabor tradicionales. La fruta con que se elabora procede la mayoría de la Sierra Norte de Sevilla o es seleccionada entre las de mejor calidad en el mercado.

Descripción de la visita:

Hay dos tipos de visita, una primera en la que personal de la empresa enseña las instalaciones, les hace una pequeña introducción acerca de su trabajo y les proyecta un video en el que se sitúa geográfica e históricamente la empresa, terminando con una degustación de sus productos; el segundo tipo se centra en el taller donde se tiene la oportunidad de elaborar cualquiera de los productos del obrador siguiendo las indicaciones del empresario. Al utilizar frutas y verduras de temporada el taller dependerá de la época del año, al finalizar, se entrega un tarro del producto elaborado.



Pablo Iglesias, s/n
41450 Constantina.
Tfno.: 955 881 860.
obrajadorvalledelaosa@hotmail.com



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 40 minutos.

Número de personas: de 10 a 50.

Precio: visita degustación, gratis. Visita al taller, 10,00€ por persona.

Horario: de lunes a domingo, a concretar.

CORIPE

JAMONES Y EMBUTIDOS ÁNGEL LÓPEZ SANZ

Situada al sur de la provincia de Sevilla, en plena Sierra de Algodonales, en el municipio de Coripe y rodeada de un paisaje natural de gran belleza, se encuentra esta pequeña empresa familiar dedicada a la fabricación de embutidos caseros, con el sabor exquisito y tradicional de la tierra, ofrece unos productos elaborados de forma artesanal y siempre cumpliendo con la legislación sanitaria vigente.



Descripción de la visita:

La visita a las instalaciones ofrece una explicación del proceso de producción y una degustación de los productos de la empresa. Destinada a todo tipo de público.



Visita guiada en castellano, inglés y francés.

Duración de la visita: 1 hora.

Número de personas: de 3 a 25.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.

Sábados de 9.00 a 13.00h.



Las Onzas, 47. 41780 Coripe.

Tfno.: 955 858 507.

info@angellopezsanzsl.com

www.angellopezsanzsl.com

Ángel López Sanz, S.L.
Fábrica de Embutidos y Jamones

CORIPE

OLEÍCOLA CORIPEÑA, S.C.A.

Desde su fundación, en 1961, esta cooperativa no ha parado su actividad en ningún momento, molturando cada campaña ininterrumpidamente, consiguiendo un desarrollo positivo tanto en el número de personas socias como en la adaptación a las nuevas tecnologías, para conseguir una mayor calidad en el producto estrella de Andalucía: el aceite de oliva virgen.

Descripción de la visita:

En la visita se muestra el funcionamiento (o procedimiento cuando no es campaña) de la obtención del aceite de Oliva Virgen Extra, tipos, cualidades y leyenda de etiquetas.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 3 minutos.



Avda. Pablo Picaso, 36
41780 Coripe
Tfno.: 955 858 575
cooperativa@oleocoripe.com
www.oleocoripe.com

DOS HERMANAS

YBARRA

El Grupo Ybarra Alimentación ofrece una gran variedad de productos, basados en la selección, unos sistemas modernos de elaboración y estrictos controles de calidad. Además son especialistas en la elaboración de mayonesas y salsas, ofreciendo una completa variedad donde sólo se emplean ingredientes de primera calidad. También elaboran y envasan vinagres, aceitunas, verduras, tomates y sal.

Descripción de la visita:

La visita consta de un recorrido por las instalaciones y los departamentos de Calidad, I+D, fabricación, paletizado, logística y almacenamiento, con explicación de los diferentes procesos que se ejecutan en cada uno de ellos.



Visita guiada y autoguiada en castellano.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.

Ctra. Isla Menor, km.1,8
41703 Dos Hermanas
Tfno.: 955 67 50 60
Inatera@grupoybarra.es
www.ybarra.es



ÉCIJA

SAN MARTÍN DE PORRES, S.L.

Esta famosa fábrica lleva más de 50 años elaborando productos para el deleite de los consumidores, recogiendo la gran tradición en repostería heredada desde hace siglos, procedente de ricas y variadas culturas en Andalucía, amantes de lo sorprendente y de lo exquisito.

Descripción de la visita:

En la visita guiada, tras la presentación y bienvenida, hay una proyección sobre la historia de la fábrica, y un recorrido por los almacenes y las instalaciones de producción. Al finalizar la visita hay una degustación de los productos.



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.

Pol. Industrial La Campiña
Calle Navarra, 5. Parcela 67
41400 Écija
Tfno.: 954 830 596
administracion@smporres.com
www.smporres.com



EL MADROÑO

LA ALAMEÑA

En 2003, la apicultora Reyes Martín creó en El Álamo, aldea perteneciente al término municipal de El Madroño, su propia empresa de recogida, envasado y venta de miel, La Alameña.

Descripción de la visita:

En la visita (concertada) se explica detalladamente todo lo relacionado a la vida en la colmena como los tipos de abejas y las distintas funciones que cumplen: reproducción, recolección y aprovechamiento como es la cera, la miel, la jalea real, etcétera.



El Peral, 10. El Álamo
41897 El Madroño
Tfno.: 636 466 033
laalameña9@hotmail.es



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 30 minutos.
Servicios para discapacitados.
Número de personas: de 3 a 10.
Precio: gratuita.

EL REAL DE LA JARA

FÁBRICA DE EMBUTIDOS REINA DE LOS ÁNGELES, S.L.

Esta fábrica lleva desde 1920 elaborando productos del cerdo ibérico de forma tradicional y conserva el proceso de elaboración que hace que sus productos sean únicos y de alta calidad.

Se dedican, además, a la cría del cerdo ibérico en sus encinares de las fincas La Padrona y Puerto Padrón, ubicadas ambas en el Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla, parajes de montañas abruptas y rico en monte mediterráneo.

Descripción de la visita:

Recepción del grupo y paseo por las instalaciones acompañados y guiados por un profesional en la materia que irá explicando todo lo que concierne al cerdo ibérico: como se cría, el engorde y sacrificio, procesos de elaboración, distribución y venta.



Plaza de Andalucía, 12
41250 El Real de la Jara
Tfnos.: 954 733 261 - 652 120 814
jlaguilaresteban@gmail.com
jamondelreal.com



Visita guiada en castellano, inglés, francés, italiano y portugués.

Duración de la visita: 40 minutos.

Número de personas: de 2 a 20.

Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 20.00h.

Sábado, domingo y festivos de 10.00 a 14.00h.

EL REAL DE LA JARA

QUESOS EL REAL

Empresa familiar especializada en la fabricación propia de queso de leche cruda de cabra.

Descripción de la visita:

La visita consiste en la recepción de las personas visitantes en esta fábrica familiar de quesos artesanales, con una breve introducción de lo que se va a hacer. Seguidamente se pasará a fábrica para comenzar el proceso de cuajado de la leche, que puede tardar en torno a media hora o tres cuartos de hora. Durante este tiempo se mostrará una presentación en la que se explica todo el proceso de elaboración de queso, desde el ordeño hasta el curado. Una vez terminada la presentación se procede al desuerado de la cuajada, que se ha ido formando durante este tiempo, y a la elaboración del queso por parte de las personas visitantes.

Una vez terminado el queso se procede al salado de cada unidad y a la identificación del mismo para que cada visitante se lleve su queso elaborado. A continuación se introduce en la cámara frigorífica para el enfriado. Durante el enfriado se hace una pequeña cata de los productos elaborados en fábrica y se ofrece servicio de tienda para que puedan adquirir productos de la fábrica. La visita termina con la entrega de los quesos elaborado en la visita.

Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 1 hora y media.

Número de personas: de 10 a 45.

Precio: 12,00€: visita a la fábrica, más elaboración y cata.

15,00€: visita a la fábrica, más elaboración, cata y senderismo.



Pol. Industrial La Encina
Avda. La Encina, 10
41250 El Real de la Jara
Tfnos.: 605 675 986

EL VISO DEL ALCOR

CENTRO CULTURAL DEL OLIVO BASILIPPO

Basilippo es una empresa familiar que elabora aceites de oliva virgen extra de alta calidad con una personalidad singular y exclusiva, la que proporciona el pago en el que se cultivan los olivos arbequinos de la familia (Hacienda Merrha, Carmona), el microclima y el suelo de la zona, y la filosofía de trabajo de Juan Antonio Morillo Ruiz, el productor y maestro de almazara.

Descripción de la visita:

Hay tres tipo de visitas:

- Oleovisit: dirigida a un público con alto interés cultural y gastronómico, que descubrirán paso a paso los factores que intervienen en la calidad de un aceite de oliva virgen extra de autor, donde la calidad es el objetivo esencial y el «contacto» con el producto es mucho más real. La visita puede complementarse con todo tipo de servicios y actividades.
- Oleoexperience: para disfrutar de la Hacienda Merrha de una forma sencilla y rápida, ofreciéndote la posibilidad de adentrarte «por ti mismo» en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra. Para ello te proporcionamos un mapa con el que podrás recorrer parte de las instalaciones y el olivar con explicaciones en carteles repartidos por el recorrido.
- Oleofamily: aquí los más pequeños podrán disfrutar de una visita a La Oleoescuela, con una monitora infantil especializada que les descubrirá los secretos del Aceite de Oliva Virgen Extra. Una forma divertida, didáctica y sobre todo diferente de visitar el Centro.



Ctra. El Viso-Tocina, km. 2
41520 El Viso del Alcor
Tfno.: 955 740 695
visitas@basilippo.com
www.basilippo.com



Visita guiada en castellano, inglés, francés y árabe.

Duración de la visita: consultar tipo de visita.

Número de personas: consultar tipo de visita.

Precio: consultar tipo de visita.

Horario: consultar tipo de visita.

ESPARTINAS

TORTAS ANDRÉS GAVIÑO

Tortas Gaviño es una empresa familiar con una tradición centenaria en la elaboración de dulces tradicionales (tortas de aceite, tortas de almendras, tortas de polvorón, tortas de coco, tortas de ajonjolí, tortas de chocolate, cortadillo de cidra, pestiños, empanadillas...), utilizando exclusivamente ingredientes naturales, prescindiendo de cualquier colorante o conservante artificial, y siendo su especialidad las tortas de aceite, cuyo labrado se realiza a mano, una a una.



Descripción de la visita:

La visita a las instalaciones consta de una explicación/demostración del proceso de elaboración de estos dulces sevillanos.



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 15 minutos.
Servicios para discapacitados.
Número de personas: 15.
Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 13.30h.

Doctor Andrés Gaviño, 2
41807 Espartinas
Tfnos.: 955 950 284 - 600 563 356
andresgavino@tortasaceite.es
www.tortasaceite.com



ESPARTINAS

WELLDONE LÁCTICOS

¿Quieres saber como se hacen los quesos lácticos, el por qué de su cremosidad y su amplia gama de sabores, desde los más ácidos y frescos hasta los más intensos y aromáticos? En esta quesería lo podrás ver y a la vez degustar los quesos de leche cruda de cabra de la raza Florida, autóctona del Bajo Guadalquivir.

El cheesemaker, Rodolfo del Río, te trasladará a la Sevilla del año 844, de donde parten los orígenes de wellDone Lácticos, para comprender los conceptos y tipo de queso que se elabora en la quesería.

Descripción de la visita:

En la visita a la quesería se explica el proceso de elaboración desde el origen hasta el producto terminado. Se catarán entre 4 y 6 quesos de diferentes tipos, explicando cuáles son sus peculiaridades, así cómo sus maridajes y otras curiosidades. La degustación estará acompañada de vino (blanco/rosado), cerveza y pan elaborado en la quesería. Hay un máximo de botellas de vino que se abrirán durante el evento, con una media de una botella por cada tres asistentes. En caso de que se quiera consumir una cantidad mayor, deberán de abonar allí mismo el precio de las botellas que se abrirán y servirán, pero que están fuera del presupuesto cerrado de la cata.



Camilo José Cela, 2
41807 Espartinas
Tfno.: 854 808 065
wellDone_quesos@yahoo.com



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 90 minutos aprox.

Número de personas: de 6 a 30.

Precio: 10,00 euros aprox.

Horario y fecha: consultar mediante correo electrónico.



ESTEPA

ANTIGUA FÁBRICA DE MANTECADOS EL GAMO

Hace casi medio siglo y muy cerca del convento de las Clarisas había un pequeño obrador instalado en la antigua Iglesia de la Concepción. Animados por las innumerables visitas, y que enseñada se acostumbraban a saborear los exquisitos mantecados y polvorones originarios, se lleva a cabo las ampliaciones para poder llevar a otros puntos del país los afamados dulces típicos de productos El Gamo, que son fabricados de forma artesana y horneados en horno de leña, el más antiguo de la ciudad.



Descripción de la visita:

Nos adentramos en la fabricación del mantecado, desde nuestro obrador, preparado para que los visitantes puedan elaborar sus propios mantecados de forma artesanal. Conocemos los ingredientes y todo lo necesario para obtener el auténtico mantecado, tal y como lo hacían antiguamente.

Cuando los mantecados pasan al antiguo horno de leña, disfrutamos de un vídeo explicativo de la historia del mantecado y todo el proceso de elaboración tal y como rehace en nuestros días hasta llegar a nuestras casas. La visita concluye en nuestra tienda.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 1 hora y 15 minutos.

Número de personas: de 1 a 40.

Horario: de lunes a viernes de 10.13 a 16.20h.

Sábado de 10.00 a 20.00h.



Ecija, 12
41560 Estepa
Tfnos.: 955 912 696
674 229 610
www.mantecadoselgamo.com



ESTEPA

E. MORENO, S.L.

E. Moreno nace de la ilusión de un hombre fascinado y atraído por la ingeniería eléctrica y mecánica. La afición de Enrique Moreno le lleva poco a poco a crear una fábrica de mantecados allá por los años 50, y así empieza su producción de la manera más artesanal y siguiendo las pautas del bien hacer, donde su cometido radica en deliciosos dulces con la más selecta variedad de sabores y aromas: canela, limón, chocolate, coco, roscos de vino... y un largo etcétera. Usando las mejores y más prestigiosas materias primas tales como la almendra marcona, chocolate puro, canela 4/5 ceros, coco rallado, manteca refinada, aceite de oliva virgen extra, cacao en polvo 20/22, miel y una gran variedad de frutos secos como son nueces, cacahuetes, pistachos, piñones, pasas y avellana americana.

Descripción de la visita:

Se accede por una pasarela desde donde se puede ver todo el proceso productivo de las instalaciones, a continuación se pasa al museo, terminando con una pequeña degustación en la tienda.



Visita guiada en castellano, inglés e italiano.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 1 a 60.

Horario: enero-septiembre de 9.00 a 14.00 y de 16.00 a 19.00h.

Septiembre-diciembre de 9.00 a 21.00.

Sábado y domingo de 11.00 a 20.00h (octubre, noviembre y diciembre).

Pol. Industrial Sierra Sur
Avda. Badía Polesine, 26
41560 Estepa
Tfno.: 955 912 696
exportacion@emoreno.com
www.emoreno.com



ESTEPA

EL BODEGÓN DE VINOS. BODEGAS BLANCO

Esta empresa se dedica a la crianza, embotellado, distribución, comercialización y venta de vinos, vinagres, alcoholes y sus derivados, y la venta de botas y barriles.

Descripción de la visita:

En la visita guiada por las instalaciones de la bodega, se explica los diferentes tipos de vinos, así como su procedencia, historia de la bodega, etcétera. Finalizada la visita se dará, en el salón principal, una pequeña degustación de tres vinos diferentes.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: de 20 a 25 minutos.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00 y de 18.00 a 20.00h.

Sábados y domingos de 12.00 a 14.00h.



Écija, 19
41560 Estepa
Tfno.: 954 820 195
elbodegonbodegasblanco@hotmail.net



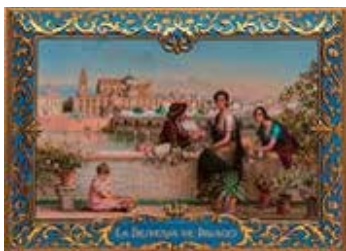
ESTEPA

LA DESPENSA DE PALACIO

Tienda familiar que cuida todos los detalles a diario. Desde la gran calidad de sus dulces navideños, galletas y bombones hasta el diseño de sus cajas, etiquetas identificativas y presentación.

Descripción de la visita:

En la pequeña confitería artesana, a la vez que mantienen sus tradiciones en la elaboración de los productos clásicos, tienen gran capacidad creativa para realizar elaboraciones propias. Por tanto tienes la posibilidad de informarte del origen de los ingredientes de cada dulce, su elaboración y presentación en un ambiente familiar dispuesto a responder a todas tus consultas.



Duración de la visita: 45 minutos.
Servicios para discapacitados.
Número de personas: 50.

Alfajor, 14 - Pol. Industrial Sierra Sur
41560 Estepa
Tfno.: 955 914 525
info@ladespensadepalacio.com
www.ladespensadepalacio.com



ESTEPA LA ESTEPEÑA

Una pequeña confitería artesanal y familiar es el origen de La Estepeña que en la actualidad cuenta con las más modernas instalaciones y tecnología, dotada de naves de fabricación, almacenes, laboratorios, salón de actos...

Descripción de la visita:

El recorrido de la visita comienza en la Ciudad del Chocolate, a continuación se visita el Museo del Mantecado y después se realiza una proyección en la que se narra la historia de la fábrica. Terminada la proyección, se realiza una degustación de los productos para posteriormente pasar a visitar la fábrica a través de un pasillo aéreo preparado al efecto.



Visita guiada y autoguiada en castellano.

Duración de la visita: 1 hora.

Precio: gratuita.

Pol. Industrial Sierra Sur

Almendra, s/n

41560 Estepa

Tfnos.: 955 912 278 - 955 912 648

info@laestepena.com

www.laestepena.com



ESTEPA

LA FLOR DE ESTEPA



Esta fábrica está dedicada a la elaboración artesanal de todo tipo de productos relacionados con el mantecado y sus derivados.

Descripción de la visita:

En el recorrido por las instalaciones se explica el proceso de producción, terminando la visita con una degustación de sus productos.

Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.



Avda. de Andalucía, 170
41560 Estepa
Tfno.: 955 913 218
info@cortijoandaluz.net
www.laflordeestepa.com



ESTEPA LA FORTALEZA

«Tradiciones del pasado, experiencias del presente y visión del futuro», apoyados en esta filosofía, esta empresa familiar se dedica a la elaboración y comercialización de mantecados, polvorones y toda una amplia gama de dulces navideños, además de distintas variedades de galletas artesanas, pastas naturales e integrales. Unos productos tradicionales hechos a mano con amor y utilizando unas fórmulas heredadas y conservadas con muchísimo cariño.



El origen de La Fortaleza se remonta al año 1928, tiempos en los que los abuelos regentaban una fábrica de chocolate. Hoy, están al frente la cuarta generación familiar, con la misma pasión y dedicación a las cosas bien hechas, ofreciendo los mejores dulces mediante la especialización, siendo fieles al arraigo de las anteriores generaciones a esta tierra, al compromiso con sus tradiciones, su entorno y su desarrollo económico de manera incondicional.

Descripción de la visita:

En el recorrido por las instalaciones se explica el proceso de producción, finalizando con una degustación de los artículos de la empresa.



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.

Pol. Industrial Sierra Sur
Avda. de la Canela, 38
41560 Estepa
Tfno.: 955 915 737
info@lafortaleza.net
comprarmantecados.com



ESTEPA LA VICARÍA

Tras una larga tradición de padres y abuelos, La Vicaría nace en 1959. Como empresa adaptada a los tiempos actuales, hemos logrado combinar la herencia de nuestros antepasados con las más modernas tecnologías, evolucionando con las actuales tendencias, desarrollando nuevas líneas de productos y adaptándonos a las exigencias de nuestros consumidores. La calidad y exquisitez de los productos que elaboramos son garantía de nuestra experiencia, esfuerzo y dedicación.

Descripción de la visita:

Las visitas guiadas a nuestras instalaciones se realizan por personal técnico especializado, quienes les mostrarán con todo lujo de detalles el proceso de elaboración de nuestros dulces navideños de principio a fin. Percibirá un proceso de fabricación heredado de generación en generación, que parte desde la preparación de las mejores materias primas, seguidas del amasado, el horneado, en algunos casos de los baños en chocolate de las piezas, y por último, del envasado.

La visita finaliza con una degustación de estas joyas gastronómicas, que serán sin duda fuente de dulces recuerdos y cálidas añoranzas.



Avda. Andalucía, 193
41560 Estepa
Tfno.: 955 912 938
info@lavicaria.com
www.lavicaria.com



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 45 minutos.

Número de personas: de 15 a 55.

Precio: gratuito.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h y de 15.00 a 19.00h.
Sábado, domingo y festivos incluidos.

ESTEPA

MANTECADOS EL SANTO

La familia Manzano comienza a fabricar en un obrador artesanal y en pocos años sus dulces se conocen en toda Estepa. Actualmente fabrican en unas modernas instalaciones y disponen de sofisticados equipos de producción, todo ello sin olvidar la elaboración al más puro estilo tradicional y el factor humano.

Descripción de la visita:

Al inicio de la visita, se da una charla acerca del origen del «Mantecado de Estepa». A continuación se accede por una pasarela desde donde se puede ver todo el proceso productivo de las instalaciones. Para la visita a la cámara frigorífica se ofrece ropa y calzado de seguridad alimentaria, aquí el visitante podrá degustar el producto recién fabricado. Ya en el taller aprenderá el método artesanal de envuelta del mantecado. Se finaliza la visita en la tienda con una invitación de una copa de anís de Estepa.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.

Duración de la visita: 1 hora.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a sábado de 10.00 a 20.00h.



Pol. Industrial Sierra Sur
Avda. de la Canela, 35
41560 Estepa
Tfno.: 955 91 27 63
info@el-santo.com
www.el-santo.com



ESTEPA

MANTECADOS LA COLCHONA

Doña Micaela (apodada cariñosamente La Colchona), se dedicaba en los meses invernales a realizar las matanzas del cerdo en las casas más señoriales de Estepa, utilizando el sobrante de manteca para hacer los conocidos como «mantecate» (parecidos a los mantecados de hoy en día).

Estos «mantecates» tenían muy poca durabilidad, se endurecían muy pronto, entonces para evitar eso Micaela reseca la harina dándole calor, quitándole la humedad. Consiguiendo con ello que el producto quedara prieto por fuera y tierno por dentro. Las modificaciones introducidas dieron lugar a un producto de gran prestigio y reconocimiento en el gremio pastelero.

Desde entonces cinco generaciones hemos perpetuado hasta nuestros días, al margen de modas, aquellas formulas clásicas –mantecados, polvorones, roscos de vino, chocolates, alfajorillos, etcétera– con los que hoy nos acercamos a su mesa.

Descripción de la visita:

Consiste en una visita guiada por las instalaciones con explicación del proceso de fabricación.



Santa Ana, 28
41560 Estepa
Tfno.: 954 820 228
info@lacolchona.es
www.lacolchona.es



ESTEPA

OLEOESTEPA

La Sociedad Cooperativa Andaluza Oleoestepa nace con el objetivo de unir los esfuerzos de más de 4.300 olivereros para valorizar y comercializar los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en las 16 almazaras asociadas, ubicadas en la comarca de Estepa (Sevilla) y Puente Genil (Córdoba), enclave de la Denominación de Origen Protegida de Estepa.

El cultivo del olivar, los procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes extras, su control y envasado, están rodeados de importantes avances tecnológicos en la Comarca de Estepa.

Descripción de la visita:

En la visita a las instalaciones se puede ver todo el proceso, desde la entrada de la aceituna, su clasificación, molidura, separación e instalación en los depósitos. Además, está la opción de organizar Cata Didáctica sobre Aceite de Oliva.

Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 1 hora.

Número de personas: de 8 a 60.

Precio: consultar tipo de visita.

Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 13.00h y de 15.30 a 19.00h.

Sábado de 10.00 a 13.00h.



Avda. del Mantecado, 7
41560 Estepa
Tfno.: 955 912 630
secretaria@doestepa.es
www.doestepa.es



FUENTES DE ANDALUCÍA

ALMAZARA CASTILLO DE LA MONCLOVA

La Almazara está ubicada en un enclave único que guarda historia y modernidad a través de su Castillo y antigua almazara.

Descripción de la visita:

En la actual almazara se descubrirá, durante las diferentes fases por la que pasa la aceituna, el proceso de elaboración del aceite de oliva, fabricado con las propias aceitunas de las propiedades del Duque del Infantado seleccionadas para ofrecer un aceite de excelente calidad. En ella también se aprenderá a diferenciarlos según el tipo de aceituna que se use.

Al finalizar el recorrido por la fábrica, se tiene la posibilidad de realizar una cata de aceite en la que a través de los sentidos, se aprenderá a captar las virtudes y defectos de un aceite gracias a un profesional.



Visita guiada en castellano e inglés.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 20 a 60.

Precio: 8,00€. Grupos escolares y concertados, y visitas especializadas.
Consultar tipo de visita.

Horario: de lunes a domingo, cita previa.

Castillo de la Monclova, s/n
41420 Fuentes de Andalucía

Tfno.: 639 343 619

emiliogomez@castilodelamonclova.com

castilodelamonclova.com



FUENTES DE ANDALUCÍA

DESTILERÍA RIGO, S.C.

Empresa familiar con más de 65 años de experiencia, garantiza desde sus orígenes la calidad de sus productos. El esmero y cariño, la experiencia y la profesionalidad son sus señas de identidad.

Descripción de la visita:

La visita comienza con la explicación de la historia de la destilería por parte del dueño, donde se podrá descubrir de una forma amena, la manera tradicional y artesanal de destilar los anises y licores.

A continuación, se ofrece la degustación de sus productos además de la venta de los mismos.

La persona visitante no se encuentra obligado en ningún caso a comprar ni a pagar absolutamente nada de los servicios que se le presta.



Visita guiada y autoguiada en castellano.

Duración de la visita: 25 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 5 a 60.

Precio: gratuita.

Horario: consultar.



Lantejuela, 5
41420 Fuentes de Andalucía
Tfno.: 954 837 109
anisrigo@hotmail.com
destileriasrigo.es



HUÉVAR DEL ALJARAFE

FRAMOLIVA

Los orígenes de esta empresa familiar se remontan al siglo XIX. Desde ese momento la familia Moreno Muruve está vinculada a la cultura del aceite de oliva, manteniendo la actividad con los mismos principios y saberes hasta nuestros días.

En Framoliva nos dedicamos a la producción de un excelente zumo de frutas procedente del más esmerado cultivo de olivos, favorecido por el incomparable microclima de la comarca Aljarafe-Doñana.

Descripción de la visita:

Durante los 45 minutos de la visita guiada se tiene la posibilidad de ver el proceso completo de producción de aceite de oliva virgen y virgen extra de la primera extracción. Se aprenderá, además, a distinguir las diferencias entre los tipos de aceite, conocer la calidad de un producto con tradición y ver la fabricación a través de procedimientos mecánicos sin ningún químico añadido. La visita termina en la tienda donde obsequiarán un pack de 2 botellas de aceite de litro y medio.



Visita guiada en castellano, inglés y francés.

Duración de la visita: 45 minutos.

Número de personas: de 2 a 50.

Precio: 8,00€ aprox.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 17.00h.



Ctra. SE-639 Huévar-Sanlúcar la Mayor
Vereda de los Esparragales, s/n
41830 Huévar del Aljarafe
Tfno.: 954 757 080
framoliva@framoliva.com
www.framoliva.com



HUÉVAR DEL ALJARAFE

INÉS ROSALES

Empresa dedicada a la elaboración y venta de productos de repostería y dulcería, fundamentalmente de aquellos de profunda vinculación con la cultura andaluza y con una constante importante en la manera de elaborar los mismos, el uso del Aceite de Oliva Virgen de Calidad Superior en su formulación y el modo artesanal de su fabricación.

En cada época, han ido creciendo para atender de modo satisfactorio las exigencias del mercado, incorporando la tecnología precisa que garantiza el futuro de la compañía.

Descripción de la visita:

La visita comienza con la recepción de las personas visitantes, una breve proyección y explicación del proceso productivo e historia de la marca. A continuación se visita toda la fábrica y se hace foto de grupo para colgarla en la web de la empresa.



Visita guiada en castellano, inglés, francés, italiano y alemán.

Precio: gratuita y obsequio de un pack de productos.

Duración de la visita: mínimo 1 hora por grupo
(25 pax. máximo por grupo).

Número de personas: de 1 a 100 diarias de martes a viernes.

Horario: de 10.30 a 13.30h.

Parque Empresarial Vereda de la Herrería, s/n
41830 Huévar del Aljarafe - Tfno.: 954 756 427
grupo@inesrosales.com - www.inesrosales.com

**INÉS
ROSALES**



LA ALGABA

PANADERÍA TORRES

Fundada en 1890, esta panadería utiliza horno de leña para la fabricación del pan prieto y otras piezas de pan, además de elaborar dulces artesanos como palmeras, millhojas, bollería artesana, tarta de cumpleaños...

Descripción de la visita:

Un recorrido por las instalaciones, con una detallada explicación de la elaboración del pan y sus derivados, y los dulces artesanos.



Visita guiada en castellano.

Precio: gratuita.

Horario: sábados.

Santa Marta, 52. 41980 La Algaba
Tfnos.: 955 788 576 - 658 777 618
ajtorres@aol.es

PANADERIA TORRES

LA ALGABA

PANADERÍA PRÁXEDES

Elaboración y despacho de pan prieto y otras variedades, dulces y tartas artesanos, pan preñado (chorizo, roquefort...).

Descripción de la visita:

Un recorrido por las instalaciones donde se explicará todo el proceso de la elaboración del pan y el funcionamiento de la maquinaria: laminadora, formadora de barra, pesadora, amasadora, refinadora, cámara de fermentación, hornos, cortadora de pan, envasado...



Visita guiada en castellano.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a viernes, de 10.00 a 13.00h.

Sevilla, 26
41980 La Algaba
Tfnos.: 955 788 304
667 593 518

panaderia.praxedes@hotmail.com



LA LUISIANA

PICOS ARTESANOS CASTILLA

Empresa creada en 1968, por el fundador de los picos de pan D. Francisco Castilla Gordillo, tradición que ha pasado por generaciones de la familia, siendo los nietos los responsables actuales.

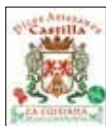
La fabricación de estos productos es artesanal, siendo elaborados en su mayoría de forma manual con aceite de oliva virgen extra, y con las materias primas de máxima calidad, siguiendo los procesos más tradicionales. Con todo esto se consigue un excelente producto sano y natural, digno de los mejores paladares, con una gran aportación nutricional incluido dentro de la dieta mediterránea.

Descripción de la visita:

En la visita a esta moderna fábrica, que cuenta con sistemas actualizados, se explica detalladamente todo el proceso de la elaboración: amasado de todas las materias primas, agua, sal, harina, aceite de oliva virgen; refinado de la masa para obtener una masa sin grumos; cortado manual de la masa; formado de la masa y elaboración del pico crudo; fermentado en cámaras de fermentación; horneado del producto mediante horno rotativo; enfriado y envasado del producto; y por último, distribución.



Poligono Industrial Los Motillos
Zaragoza, s/n
41430 La Luisiana
Tfno.: 605 855 746
empresa@picoslaluisiana.com
www.picoslaluissiana.com



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 20 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 1 a 60.

Horario: de lunes a viernes de 6.00 a 23.00h. Sábado previa cita.

LA PUEBLA DE CAZALLA

ACEITES SOBERBIO (COOP. NTRA. SRA. DE LAS VIRTUDES, S.C.A.)

Esta empresa cuenta con una sobrada experiencia de más de 50 años dentro del sector del aceite de oliva virgen extra y el aderezo de aceitunas de mesa. Consolidada como una entidad empresarial en continuo crecimiento, alcanza actualmente una cifra superior a los 2.000 asociados, lo que unido a su volumen de negocio hacen de ésta un referente provincial dentro del sector.

Descripción de la visita:

El visitante podrá integrarse en el día a día de una cooperativa que cuenta con más de 50 años de experiencia en el sector, viendo sus instalaciones y conociendo los procesos de fabricación, el «saber hacer», la tecnología que utiliza y sus objetivos de calidad.

Durante la visita turística se podrá conocer las diferentes etapas del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra. En la visita técnica se abordará los aspectos del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra de forma más específico, además de incluirse una cata de diferentes tipos de aceite.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 90 minutos.

Número de personas: visita turística de 20 a 50; visita técnica de 8 a 20.

Precio: 5,00€ por persona aprox.; visita técnica 12,00€ por persona aprox.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h.



Autovía A-92 Sevilla-Málaga, km.66,
Vía de Servicio
14540 La Puebla de Cazalla
Tfno.: 954 847 031
pedidos@soberbio.com
www.soberbio.com



LA PUEBLA DE CAZALLA

PUEBLAOLIVA

Los orígenes de esta cooperativa se remontan al año 1959. En el año 1985 se crea la marca PUEBLAOLIVA, para la comercialización directa del Aceite de Oliva Virgen Extra y de la aceituna de mesa Manzanilla. No es hasta el año 1997 cuando la sociedad pasa a llamarse Cooperativa Agrícola San José S.C.A.

Los aceites son extraídos mecánicamente del fruto una vez realizada una estricta selección de las distintas variedades de aceitunas. Dichas aceitunas están recolectadas dentro de un marco ideal consiguiendo una gama de aceites Gran Selección, Arbequina, Lechín o Manzanilla Sevillana, con un intenso sabor frutado, ligero en su amargor y con un suave picor, que lo hacen ideales para su consumo en crudo.

Descripción de la visita:

En la visita guiada a las instalaciones se muestra todo el ciclo completo desde la aceituna hasta el aceite, explicando todos y cada uno de los procesos.



Ctra. Sevilla-Málaga, km. 68
41560 La Puebla de Cazalla
Tfnos.: 954 847 089 - 954 847 233
aceiteextra@pueblaoliva.com
www.pueblaoliva.com



LA PUEBLA DE LOS INFANTES

COOPERATIVA VIRGEN DE LAS HUERTAS

Esta cooperativa sevillana, dedicada a la fabricación y comercialización de aceite de oliva virgen, se encuentra ubicada a 87 kilómetros de la capital de la provincia y en las primeras estribaciones de la Sierra Norte de Sevilla, a cuyo Parque Natural pertenece parte del terreno municipal.

Descripción de la visita:

Visita guiada por las instalaciones y terreno, donde se muestran las diferentes etapas del proceso de elaboración del aceite.



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 día.
Precio: gratuita.

Virgen de las Huertas S.C.A.

Ctra. de Constantina s/n
41479-La Puebla de los Infantes (Sevilla)
Tfno: 95.4808056 - Fax: 95.4808079
e_mail: scavirgendelashuertas@gmail.com

LA RINCONADA

HACIENDA GUZMÁN

La historia de Hacienda Guzmán como fábrica de aceite se inicia en el siglo XVI cuando Hernando Colón, hijo de Cristóbal Colón, comienza a enviar aceite a las colonias españolas americanas, empezando por la isla La Española y Cuba. Completando con un museo de 150 variedades de olivos vivos, una actual producción de producto y la más arraigada tradición andaluza, este es el lugar perfecto para visitar en el sector olivarero.

Descripción de la visita:

Se visitan los museos del Olivo y del Carruaje, la Almazara del siglo XIV y Envasadora. Se termina la visita con una degustación de aceites e iniciación a la cata.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 90 minutos.

Número de personas: de 1 a 140 (edad mínima 18 años).

Precio: 15,00€ por persona, IVA incluido.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 18.00h.



Carretera de Mairena, s/n
41309 La Rinconada
Tfno.: 955 511 777

mmateos@fundacionjrguillen.com
www.haciendaguzman.com

HG
HACIENDA GUZMÁN

LAS NAVAS DE LA CONCEPCIÓN

DEHESA NAVERA, S.L.L.

Empresa dedicada a fabricación de productos cárnicos de todas clases, comercio al por menor de carnes y despojos; de productos derivados cárnicos elaborados; de huevos, aves, conejos de granja, caza; y de productos derivados de los mismos.

Descripción de la visita:

Visita guiada por todas las instalaciones viendo la elaboración de los productos cárnicos desde la entrada de cerdo y ciervo fresco en las distintas fases hasta la elaboración de los distintos productos.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 2 horas y media.

Número de personas: de 10 a 50.

Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 14.00h. y de 15.00 a 21.00h.

Domingo y festivos de 9.00 a 14.00h

San Calixto, s/n
41460 Las Navas de la Concepción
Tfno.: 647 549 835



LAS NAVAS DE LA CONCEPCIÓN

MOLINO DE NAVAS

En el año 1963 se fundó la Cooperativa Virgen de Belén que se dedica a la elaboración del aceite virgen puro de oliva, siempre de una forma total y exclusivamente mecánica sin que en su proceso aparezca ningún medio químico.

Su olivar en plena Sierra Morena, en el Parque Natural Sierra Norte de Sevilla, le otorga una situación de privilegio para su cultivo confiriéndole a sus variedades típicas, como son: ojogallo, frijoneo, barraqueño, copito de nieve, azulejo, lechina, manzanilla, redondilla, alameño, negro, pico limón, temprana, gordal, marteña, hojiblanca, escarabajillo, y pajero, entre otras.

Descripción de la visita:

Visita guiada por las instalaciones de la cooperativa para conocer el proceso de molturación de la aceituna y obtención del Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Navas. Visitas preferiblemente en época de campaña: de noviembre a enero.



Virgen de Belén, 24
41460 Las Navas de la Concepción
Tfno.: 955 885 207
671 817 449
info@molinodenavas.com
www.molinodenavas.com



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora y media.
Número de personas: de 30 a 50.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.
Sábado de 10.00 a 13.00h.

LEBRIJA

BODEGAS GONZÁLEZ PALACIOS

Esta bodega familiar, fundada en 1960 por D. Francisco González Palacios, tiene como objetivo principal la creación de vinos de alta calidad investigando y desarrollando técnicas de calidad que van desde la reestructuración de los viñedos, hasta la adquisición de maquinaria de última tecnología capaz de llevar a cabo este objetivo.

Descripción de la visita:

Hay dos tipos de visitas: la primera es una visita guiada por la viña y la bodega, con una cata/degustación de tres tipos de vinos más aperitivo; la segunda es igual, pero terminando con un almuerzo en un restaurante cercano.



Visita guiada en castellano e inglés.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 10 a 25.

Precio: visita y cata, 12,00€; visita, cata y almuerzo, 50,00€.

Horario: de lunes a viernes.



Consolación, 60
41740 Lebrija
Tfno.: 955 974 084
bodegas@gonzalezpalacios.com
www.gonzalezpalacios.com



LORA DEL RÍO

HORNO AXATI, S.L.

En este horno, fundado en el año 2003, se elabora pan, bollería y dulces artesanos.

Descripción de la visita:

Se informa al visitante sobre los aspectos nutricionales del pan dentro de la alimentación sana y conocer el proceso de elaboración de un alimento que consume a diario en sus hogares.

Son clases impartidas por maestros panaderos donde realizan una charla previa sobre el origen del pan y sus magníficas propiedades saludables.

A continuación el panadero elabora el producto, finalizando la visita con una parte práctica donde el visitante realiza sus propias piezas de pan siguiendo las indicaciones del panadero.



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas.
Servicios para discapacitados.
Número de personas: de 5 a 12.
Precio: 100,00€ aprox.
Horario: consultar.

Pol. Industrial Matallana Parcela, 5-6
41400 Lora del Río
Tfno.: 954 80 40 38
horno.axati@gmail.es



LORA DEL RÍO

SAN SEBASTIÁN, S.C.A.

La Cooperativa San Sebastián fue fundada en el año 1963 por un grupo de agricultores de Lora del Río. Produce y comercializa algodón de gran calidad, destinado principalmente a la fabricación de tejidos; fruta de alta calidad y cítricos con hueso; y cereales depositados en la nave de almacenamiento para su selección y tratamiento.

Sus instalaciones cuentan con la tecnología más puntera del mercado y dispone de un almacén hortofrutícola, apto para confeccionar cítricos, frutas de hueso y otros frutales de la zona.

Descripción de la visita:

Tras la recepción de visitantes en el salón de actos de la cooperativa, se entrega la documentación sobre las actividades de la misma. Tras ver el campo de cultivo se pasa a las instalaciones para observar la manipulación de la producción y su almacenamiento. Se termina la visita en la tienda con la posibilidad de comprar distintos artículos.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: de 2 a 3 horas.

Número de personas: de 5 a 45.

Precio: visita 12,00€; visita y degustación, 35,00€.

Horario: de lunes a viernes.



Ctra. de Alcolea, s/n
41440 Lora del Río
Tfno.: 955 802 335
sansebas@sansebas.es
www.sansebas.es



LOS PALACIOS Y VILAFRANCA

MANOLO MAYO

El establecimiento Manolo Mayo fue fundado en abril del año 1963 por la familia Mayo Cabrera y debe su nombre a su fundador D. Manuel Mayo. Hoy, a 50 años de su fundación, es regentado por sus hijos, José Francisco y Fernando Mayo Cabrera, y en los fogones como jefas de cocina sus respectivas señoras.

Se ha convertido en una empresa que ofrece una amplia gama de servicios, cuenta con un hotel de 45 habitaciones recientemente reformadas y perfectamente equipadas, además dispone de cafetería, salones para todo tipo de eventos, servicio de Catering, un centro de formación y un restaurante que es reconocido tanto dentro como fuera de la zona por su elaborada cocina tradicional y creativa.

Descripción de la visita:

La visita es un conocimiento general de las instalaciones y de la forma de funcionamiento de la empresa (hotel+restaurante), terminando con una exposición de la historia del local.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 25 minutos.

Servicios para discapacitados.

Precio: gratuita.

Horario: consultar.

Avda. de Sevilla, 29
41720 Los Palacios y Villafranca
Tfno.: 955 811 086
direccion@manolomayo.com
www.manolomayo.com



MAIRENA DEL ALCOR

HUERTA AVE MARÍA

Ave María es la exclusiva marca de Grupo de Empresas Gahona S.L. (GEG), dedicada a la producción y exportación de naranjas amargas ecológicas provenientes de cosecha propia. GEG produce y exporta naranja amarga sevillana ecológica al mercado de fruta fresca y posteriormente es adquirida por las amas de casa para la elaboración artesanal de la mermelada.

Descripción de la visita:

Visitas guiadas para grupos, siendo una actividad idónea para el agroturismo, en las que, además de conocer la cultura de la naranja Ave María, disfrutaremos de un aperitivo de nuestra cosecha.

El recorrido será por nuestra finca, visitando las huertas de naranjos amargos, de naranjos navelinos..., acompañado de explicaciones sobre todo lo relativo al naranjo: su historia y su cultura. Se dividirá en distintas partes, entre las que podemos citar: la visita a los naranjos, el desayuno en los jardines, actividades variadas y visita al almacén.

Al finalizar, se entregará a cada niño un pequeño tarro de mermelada hecha con naranja de nuestra huerta.



Visita guiada en castellano, inglés y francés.

Duración de la visita: 4 horas.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 15 a 50.

Precio: 10,00€ (visita escolar) y 15,00€ (mayores).

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 15.00h.

Huerta Ave María, s/n
41510 Mairena del Alcor
Tfnos.: 955 746 335 - 615 568 968
info@huertaavemaria.com
www.huertaavemaria.com



MARCHENA

ACEITES CASIL, S.C.A. (SAN ISIDRO LABRADOR)

Empresa dedicada a la fabricación, comercialización y venta de aceite de oliva virgen extra, aceitunas aderezadas, cereales (trigo blando, trigo duro, cebada, avena, etcétera), habas, garbanzos... Cuenta con servicios de apoyo a los cooperativistas: venta de abonos, asistencia técnica, apoyo en trámites diversos, seguros, etcétera.

Descripción de la visita:

La visita consta de un recorrido por las instalaciones, con una explicación de los procesos de producción y degustación de artículos.



Visita guiada en castellano.

Precio: consultar.

Horario: de lunes a viernes.

Sábado mañanas.

Vicente Bermúdez Coronel, 7
41620 Marchena
Tfno.: 954 843 825
gerente@casil-e.com
www.casil.es



MARCHENA

MOLINO «LOS PÉREZ», S.C.

Desde 1931, en Molino «Los Pérez» se ha elaborado el aceite de oliva virgen mediante un método milenario y tradicional, como es la trituración y posterior prensado de la aceituna. Con este método se obtiene un aceite de calidad, denso, con el aroma y sabor del aceite de toda la vida. Esta empresa se esfuerza año tras año por ofrecer a los clientes un producto de calidad, natural y sano.

En el proceso de molturación de la aceituna, en su mayor parte de la variedad verdial y lechín, no se añade ningún tipo de aditivo ni conservante. El proceso se desarrolla en «frío». Y luego, el aceite pasa a las bodegas para su posterior envasado y comercialización.

Descripción de la visita:

En la visita guiada a las instalaciones se ve el proceso desde la entrada de la aceituna hasta el envasado.

Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 45 minutos.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.30h.



Enrique Camacho Carrasco, 10
41620 Marchena
Tfnos.: 955 846 392
685 345 996
molinosperez@yahoo.es
www.aceitemolinosperez.com



MARCHENA PROCAVI, S.L.

Procavi es una de las compañías líderes europeas en la producción integral de carne de pavo. Hemos desarrollado un sistema de gestión integral, productiva y medioambiental para nuestra actividad empresarial que incluye desde la planta incubadora, fábricas de piensos, centros de multiplicación, granjas, laboratorio de control de calidad, matadero, o sala de preparación de carnes hasta una estación depuradora de aguas residuales, una planta de aprovechamiento de subproductos y otra de cogeneración que funciona con gas natural. Además, nos encargamos de la comercialización y distribución de los productos.

Descripción de la visita:

Tras dar la bienvenida en la recepción se pasa a la sala de vídeo. Después hay que prepararse con la indumentaria necesaria para hacer un recorrido por las instalaciones que consta de: cámara FIFO, sala de elaborado, sala de envasado, almacén central, sala de paletizado, cámara produc. terminada, sala de expedientes, sala de congelado, zona de expedición, sala punto ID, sala despiece, planta piloto y laboratorio.

Terminando en la cafetería con una entrega de obsequio.



Visita guiada y autoguiada en castellano.

Duración de la visita: 2 horas y media.

Número de personas: de 15 a 20.

Precio: gratuita.

Horario: miércoles de 10.00 a 13.00h.

Carretera Comarcal 339, km. 23,6
41620 Marchena
Tfno: 955 847 879
procavi@procavi.es
www.procavi.es



OSUNA

ACEITES 1881

SAT Santa Teresa fue fundada en 1959 por 37 agricultores. Actualmente, el número de personas asociadas se aproxima a las 1.200.

Las variedades de aceitunas que se procesan en la compañía son Manzanilla, Hojiblanca y Lechín. La variedad Manzanilla probablemente sea una de las de mayor calidad entre las aceitunas de mesa verdes. Aunque esta variedad siempre se recolecta para aceituna de mesa, bueno es saber que también tiene un buen rendimiento para aceite. La aceituna Hojiblanca debe su nombre al color plateado del envés de sus hojas. Esta aceituna es de forma oblonga y suele pesar entre 1,4 y 4,3 gramos. El rendimiento medio de aceite es del 25%. Lechín es una variedad autóctona y representa el 12% de los olivos españoles. El tamaño del fruto es bastante mayor, entre 3,5 y 3,8 grs. y el rendimiento medio de aceite es del 25%.

Descripción de la visita:

Un recorrido por las instalaciones con explicación de los procesos de producción y cata de productos. A veces se entrega un pequeño obsequio en función de las disponibilidades existentes en esos momentos.



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 1 hora.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 2 a 15.

Precio: gratuito.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h. y de 16.00 a 18.00h.

Las visitas son en época de campaña: noviembre y diciembre.

Ctra. Lantejuela, km. 1
41640 Osuna
Tfno.: 954 810 950
1881@1881.es
www.1881.es



PEÑAFLOL

PANADERÍA JUAN BAUTISTA RIEJOS, S.L.

Fundado a mediados del siglo XX, es a día de hoy el único obrador de pan que se conserva en activo en Peñaflo. Recoge la tradición panadera del amasado a mano y la fermentación lenta en la que se mantiene el sabor de siempre aunque también ha sabido innovar e incorporar nuevos formatos como la fabricación de panes especiales por encargo. Sus productos son ricos y variados: teleras, pan de a kilo, panes de espiga, panes integrales de distintos tipos, tortas de azúcar y canela, masa cruda para sopaipas, picos variados, harina y pan rallado...

Descripción de la visita:

En la visita guiada a las instalaciones se explica la tradición panadera de la localidad de Peñaflo, algunas curiosidades y anécdotas, el proceso de elaboración y se concluye con una degustación de productos.

Avisando con siete días de antelación, también se ofrecen catas y maridajes dirigidos de distintos precios dependiendo del tipo de productos elegidos y el número de asistentes.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 30 minutos.

Número de personas: de 30 a 60.

Precio: 50,00€ por grupo.

Valle Hermoso, s/n (Vegas de Almenara)

41470 Peñaflo

Tfnos.: 954 807 248 - 690 645 156

PRUNA

COOPERATIVA SAN ANTÓN, S.C.A.

Fabricación y comercialización de aceite de oliva virgen extra. Nuestra cooperativa renueva su imagen afrontando los nuevos retos de mercado. La calidad de sus productos los avalan desde que en 1969 se crea San Antón y la marca Prunaoliva como marca de «Aceite de Oliva Virgen Extra» de máxima calidad. Un producto de secano cultivado al aire libre que recoge toda la esencia de la naturaleza como después se puede ver plasmado en sus catas.

Descripción de la visita:

Paseo por el campo, contemplando los olivares centenarios. Visitando más tarde la almazara, donde se ofrecerá una degustación y una cata de aceite.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 2 horas.

Número de personas: de 15 a 30.

Precio: guía con degustación más cata, 15,00€.

Horario: sábados de 10.00 a 14.00h.

Avda. de los Emigrantes, s/n
41670 Pruna

Tfno.: 954 858 530
anabaeza@prunaoliva.com
prunaoliva.es/



SAN JUAN DE AZNALFARACHE

HERBA RICEMILLS

Pertenece al Grupo Ebro, una compañía multinacional de alimentación que opera en los sectores de arroz, pasta y salsas. Su misión principal es investigar, crear, producir y comercializar alimentos de alto valor añadido que, además de satisfacer las necesidades nutritivas de la sociedad, mejoren su bienestar y su salud.

Descripción de la visita:

Visita guiada donde descubrir el proceso de transformación, elaboración y molienda del arroz. Se realizará un taller de cocina y degustación de los platos realizados.



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas y media.
Número de personas: de 15 a 30.
Precio: gratuita.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 12.30h.

Real, 53
41920 San Juan de Aznalfarache
Tfno.: 954 589 200
eduardo.chacon@herba.es
www.herbafoods.es/



SEVILLA

CERVEZAS ARTESANAS ALBERO, S.L. / CERVEZANÍA

Pequeña fábrica de cerveza casera que te ofrece la posibilidad de elaborar tu propia cerveza con cata y maridaje.

Descripción de la visita:

La visita consiste en un curso de elaboración de Cerveza Artesanal en un salón restaurante fuera de la fábrica ubicado en el Barrio de Nervión. Durante el curso además de aprender a elaborar cerveza, se catarán cuatro variedades de cerveza artesanal elaboradas en Andalucía con su maridaje. Posteriormente si lo desea podrá adquirir el Kit de Elaboración de Cerveza y comprar diferentes cervezas artesanas.

Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 2 horas y media.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 10 a 25.

Horario: jueves y viernes 19.30h. Sábado 11.00h.



Cañadul, 8, 3ºB

41006 Sevilla

Tfno.: 628 683 210

carlos@cervezasalbero.com

www.cervezasalbero.com

www.cervezania.com



SEVILLA

HEINEKEN ESPAÑA

Una de las compañías líderes del sector cervecero español y una de las primeras del sector de Alimentación y Bebidas. Herederos de una gran tradición cervecera, con una combinación única entre vinculación local y el respaldo del grupo cervecero más internacional. Una compañía cervecera familiar, orgullosa e independiente, comprometidos con sorprender y complacer a consumidores en todo el mundo con más de 250 marcas de cerveza.

Descripción de la visita:

Tras la recepción y bienvenida se proyectará un vídeo corporativo. Después un recorrido guiado por las instalaciones de la fábrica con explicación del proceso productivo, para pasar más tarde al taller de tiraje de la caña perfecta. Se termina la visita con una degustación de cervezas y aperitivo.



Cañada de Pero Mingo, s/n
41020 Sevilla
Tfno.: 954 979 999
visitas@heineken.es
www.heinekenespana.es



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 2 horas.
Número de personas: de 30 a 40.
Precio: gratuita.
Horario: de lunes a viernes a las 11.00h.

UMBRETE

BODEGAS F. SALADO



Don Ramón Salado fundó la más emblemática y tradicional bodega de la comarca en 1810. Cuatro generaciones después siguen trabajando con el mismo cariño y cercanía a esta tierra.

Esta bodega cuenta con un total de 70 hectáreas de tierras albarizas altas y cepas con variedades de uvas Pedro Jiménez y Garría Fina, fruto de un clima soleado y cálido, que mantiene la excelente producción tanto de los vinos clásicos, como del mosto, y de los vinos más novedosos. En 2006, introdujeron en el mercado el primer vino espumoso elaborado y embotellado en el Aljarafe y en 2010 el primer vino tinto de la comarca. Esto vinos destacan por su virtud y carácter.

Descripción de la visita:

Explicación histórica, geográfica, tipos de tierra, clima, tipos de sistema de producción, labores, tipología de vinos, valores organolépticos y degustación, todo esto es lo que ofrece la visita.

Visita guiada en castellano, inglés, francés, alemán, portugués e italiano.

Precio: según sea el tipo de visita: con/sin degustación, almuerzo...

Horario: consultar. Reservar con un mínimo de dos días de antelación.



Camino de Mérida, 14
41806 Umbrete
Tfno.: 955 715 601
bodegassalado@hotmail.com
www.bodegassalado.com



UTRERA

DESTILERÍA LA FLOR DE UTRERA

Esta empresa se dedica a la fabricación de aguardientes, licores y anisados, y al comercio al por mayor y al por menor de dichos productos fabricados y de otras bebidas en general.

Descripción de la visita:

Tras la recepción en las actuales instalaciones hay una breve explicación de la historia de la destilería desde sus inicios hasta la actualidad, una presentación y degustación de las distintas variedades de Anís La Flor de Utrera y Horizonte. También se visita la zona de elaboración describiendo el proceso de destilación y elaboración del anís. Si el grupo es de más de 25 personas se dividirá en dos para facilitar el desarrollo de la visita. Un primer grupo pasaría a la zona de elaboración mientras el otro disfrutaría de la degustación de los productos y viceversa.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 30 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 15 a 50.

Precio: 1,00€ por persona.

Horario: bajo reserva.

Polígono Industrial La Aurora
Calle Industria, 20
41710 Utrera
Tfno.: 954 860 159
info@flordeutrera.es
www.flordeutrera.es



VILLANUEVA DEL ARISCAL

BODEGAS GÓNGORA

Las Bodegas Góngora fueron creadas en 1.682 en la antigua Hacienda de San Rafael, que más tarde pasó a llamarse Hacienda de «Pata de Hierro». Hoy en día es la séptima generación de la familia Góngora quien está totalmente dedicada a la elaboración de vinos finos, querenos y brandies, con el conocimiento y experiencia adquiridos durante 300 años.

Descripción de la visita:

Recepción y bienvenida al grupo, charla histórica, técnica y cultural sobre El Aljarafe con todas sus connotaciones. Especialmente el descubrimiento de América.

En la bodega se explica el sistema de elaboración de los vinos conocido como sistema de criaderas y soleras y los distintos tipos de vinos que se elaboran como son los Finos, Amontillados, Olorosos y Dulces.

En el lagar se visita el prensa de vida de Husillo y Quintal del Siglo XVI. Declarada Bien de Interés Cultural con todas las explicaciones sobre su funcionamiento. Finalmente pasamos a otra bodega para la degustación.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 90 minutos.

Número de personas: de 10 a 50.

Precio: consultar los tipos de visita.

Horario: de lunes a viernes de 10.00 a .14.00h. y de 16.00 a 18.00.h.

Sábados de 9.00 a 13.00



Santísimo Cristo de la Vera Cruz, 59
41808 Villanueva del Ariscal
Tfno.: 954 113 700
visitasycelebraciones@bodegasgongora.com
www.bodegasgongora.com



VILLANUEVA DEL ARISCAL

VINÍCOLA DEL ALJARAFE, S.L.

En estas bodegas se conservan la crianza de antaño de los vinos: soleras de vino finos (guardados en botas de roble), vinos moscatel (elaborados a partir de uvas expuestas al sol) y vinos olorosos (envejecidos en contacto directo con el aire).

Disponen también de planta embotelladora para vinos tintos, blanco y vino «Mosto Nuevo» también conocido «Vino Nuevo», elaborados con uvas garrías originarias del aljarafe. La altitud geográfica de la comarca, unida al terreno albarizo, aporta a los vinos de la zona fineza, frescura y sabor achampanado.



Descripción de la visita:

Visita a bodegas de crianza de vinos y planta embotelladora.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 30 minutos.

Servicios para discapacitados

Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 13.00h.



Juan Antonio Samaranch, 2
41808 Villanueva del Ariscal
Tfno.: 955 710 656
tomas_alaguardo@hotmail.com



GANADERÍA



ALCALÁ DE GUADAÍRA

YEGUADA CORTIJO OLIVERA

Esta ganadería, fundada por D. Francisco Olivera Bermúdez, posee 80 yeguas reproductoras, que con la suma de las distintas camadas de machos y hembras hacen un total de 120 cabezas que pastan en la finca. Las instalaciones cuentan con 50 boxes aproximadamente, lavadero, picaderos, pistas de enganche, etcétera. Una vez iniciados en el trabajo, parte de los ejemplares, se emplean para el enganche, mientras otros se destinan al resto de disciplinas, demostrando ser funcionales en todas ellas. La explotación posee un magnífico guadarnés donde se pueden apreciar guarniciones de distintos tipos, sillas de monta, una pequeña colección de carruajes antiguos en perfecto estado de uso y los innumerables trofeos conseguidos tanto en concursos morfológicos como en enganche.

Descripción de la visita:

La visita consiste en un paseo por las instalaciones a pie, acompañados por un guía que irá explicando como es la crianza del caballo español, en una ganadería con tradición de más de 50 años. Conocerán los cuidados del animal desde el vientre materno hasta su edad adulta, donde pasan a las cuadras para comenzar con su doma. A continuación se les mostrará el pequeño Museo del Enganche, donde podrán admirar diferentes carruajes antiguos en perfecto estado de uso, guarniciones, y diversos aparejos de trabajo. Finalizará la visita con una pequeña demostración en el picadero, donde los visitantes también participarán.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: de 2 a 4 horas.

Número de personas: de 1 a 50.

Precio: grupo menos de 20 pax. 10,00€, más de 20 pax. 6,00€.

Horario: de lunes a domingo.



Camino de Maestre, s/n
41500 Alcalá de Guadaíra
Tfno.: 600 678 253
info@yeguadaolivera.es
www.yeguadaolivera.es



EL CASTILLO DE LAS GUARDAS

FINCA SANTA MARÍA

Santa María es una tradicional finca de dehesa de 300 hectáreas de encinar y alcornoque, ubicada en el corazón de la Sierra Norte de Sevilla, en el término municipal de El Castillo de las Guardas, y perteneciente a la Ganadería Franco Cadena.

Su cortijo está destinado exclusivamente a la producción de grandes eventos, congresos, reuniones de empresa, banquetes y fiestas camperas. Ofrece todos los servicios ajustados de forma totalmente personal a cada tipo de cliente y evento.

Descripción de la visita:

En la visita a la finca se muestran los tentaderos, las yeguas y los toros bravos, con una explicación del proceso de cría de caballos y reses bravas.



Ctra. N-433, km. 55,5
41890 El Castillo de las Guardas
Tfnos.: 954 293 971 - 659 253 005
santamaria@fincasantamaria.com
www.fincasantamaria.com



GERENA

DEHESA LA CALERA

La Calera se encuentra situada en un bello y tranquilo entorno natural, una serie de actividades relacionadas con el campo son llevadas a cabo por un personal sencillo y de acogedor trato, y una buena mesa en este cortijo proporcionan una opción perfecta para todo tipo de grupos (incentivos, congresos, circuitos, familiares, escolares, etcétera).

Descripción de la visita:

El cortijo, de puro estilo andaluz, cuenta con zonas ajardinadas, terraza, patio, casa señorial, plaza de toros y dos comedores. Además la finca, en sus 1.800 Has. cuenta con una ganadería de toros bravos y caballos de trabajo, y dispone de zonas montañosas, lagos, carriles y veredas para hacer rutas.



Visita guiada en castellano.

Precio: consultar según tipo de grupo.

Carretera Gerena-Aznalcollar, km.11,3

41860 Gerena

Tfno.: 954 238 132

lacalera@dehesalacalera.com

www.dehesalacalera.com



LEBRIJA

CLUB DEPORTIVO HÍPICO DE LEBRIJA

Este club nace a finales del año 2008, y nos dedicamos a las clases de equitación, tanto básicas como avanzadas, también a nuestros alumnos les encantan los saltos de obstáculos, práctica que solemos hacer muy habitualmente durante las clases.

También ofrecemos doma, pupilaje y paseos a caballos, ya que nuestras instalaciones están en un hermoso entorno de Lebrija, donde podemos disfrutar de magnificas vistas.

Nuestro club esta homologado por la RFAH el 17 de Agosto de 2011, por lo tanto en nuestras instalaciones, todo jinete que desee examinarse para sacar sus galopes podría hacerlo sin problema alguno, ya que contamos con un Técnico Deportivo Nivel I, el cual podría examinar a todo alumno que se precise.

Descripción de la visita:

Tenemos un ambiente agradable, en el que además de disfrutar del mundo del caballo, podemos disfrutar de un gran trato y ambiente en familia.

Visita guiada en castellano.

Precio: consultar.

Horario: consultar.



Ctra. los Tollos, km, 2,5. Zona las Arenas
41740 Lebrija
Tfno.: 629 439 397
hipicodelebrija@gmail.com
www.clubdeportivohipicodelebrija.es.tl



MORÓN DE LA FRONTERA

CORTIJO DE ARENALES

Este hermoso Cortijo, situado a tan solo 45 minutos de la capital hispalense, atesora con celo, en sus más de 2.700 hectáreas, todos los secretos y leyendas que esconden el mundo del toro bravo, la cría de caballos y la filosofía de vida del campo andaluz.

Ha seguido conservando toda su tradición para poder sumergir al visitante en la magia de lo auténtico, en la experiencia real que se respira entre sus parajes naturales, dónde las reses bravas de 1ª categoría, conviven en curiosa armonía con el hombre, el caballo, las labores agrícolas y la fauna salvaje de la dehesa.

Descripción de la visita:

Visita guiada a ganadería brava, en 4x4 o remolque acondicionado. Dehesa donde vemos todas las etapas de la cría del toro y su ecosistema. Actividades participativas adaptadas a cada grupo.



Visita guiada en castellano, inglés y francés.

Duración de la visita: de 2 a 5 horas.

Número de personas: de 2 a 300.

Precio: visita y aperitivo, 50,00€ por persona; visita, aperitivo y comida (grupos), 67,50€ por persona; visita, aperitivo, comida, espectáculo y talleres participativos, según contrato; precios especiales para colegios

Horario: de lunes a domingo y festivos de 9.00 a 21.00h.

Ctra. A-360, km. 35,5
41530 Morón de la Frontera
Tfnos.: 955 957 048 - 610 762 507
cortijodearenales@cortijodearenales.com
www.cortijodearenales.com



ARTESANÍA



AZNALCÓLLAR

ARTESANARTE

Una casa tradicional con más de 100 años de historia convertido en un espacio artístico y estudio de un artista local.

Descripción de la visita:

Se podrá disfrutar tanto el espacio, como del trabajo cotidiano del artista. Incluso participar en el taller a través de distintas artesanías. Por otro lado damos también la posibilidad de conocer nuestro entorno, tanto monumental como paisajístico.



Visita guiada en castellano, inglés y portugués.

Número de personas: de 1 a 8.

Horario: de lunes a sábado de 9.00 a 19.00h.



Cisneros, 8
41870 Aznalcóllar
Tfno.: 630 844 328
info@artesanarte.es
www.artesanarte.es



CASARICHE

MOSAICOS CASARICHE

El taller está compuesto por artesanos auxiliares dirigidos por un monitor que coordina todas las tareas del proceso de elaboración del mosaico. Con el aprendizaje de esta técnica se obtienen mosaicos de una gran similitud a los utilizados por los romanos.

Descripción de la visita:

La visita comienza por el taller con el objetivo de conocer las técnicas, herramientas y utensilios usados para la elaboración del mosaico así como los distintos tipos que se pueden reproducir en función de su aplicación. Siguiendo la exposición se podrá apreciar y observar las distintas modalidades de artículos que disponen, atendiendo a su diseño, forma, tamaño, así como las temáticas que se reproducen. Finalizando en la tienda donde, además de adquirir algún objeto, se podrá hacer encargos personalizados asesorados por nuestros profesionales.



Visita guiada y autoguiada en castellano.

Precio: gratuito.

Horario: de lunes a viernes de 7.45 a 15.15h.

Avda. de la Libertad, 74-76

41580 Casariche

Tfno.: 954 019 905

teresaparrado@casariche.es

www.mosaicoscasariche.es



CASTILLEJA DE LA CUESTA

ALFOMBRAS BALDOMERO

Inicia su andadura hacia 1920, actualmente se encuentran al frente los nietos, herederos del fundador D. Baldomero García Fernández. Ellos, junto con un extraordinario equipo técnico y humano hacen de ésta empresa una de las más solventes a nivel nacional en el sector de la alfombra, siendo su tradición, dedicación y buen hacer a lo largo de estos 80 años, la mejor garantía de sus servicios.

Descripción de la visita:

Disponen de más de 2.500 m² de instalaciones donde se desarrollan las distintas actividades de la empresa: talleres de restauración y fabricación artesanal, áreas de limpieza y conservación.



Visita guiada y autoguiada en castellano.

Duración de la visita: 30 minutos.

Alegria, 16
41950 Castilleja de la Cuesta
Tfnos.: 954 160 304
954 160 705
alba@alfombrasbaldomero.es
www.alfombrasbaldomero.es



GELVES DELLA ROBBIA

Nace en 1993 con el objeto de mantener y recuperar los oficios tradicionales propios de nuestra región: Cerámica, Ebanistería y Luthería, así como potenciar la empleabilidad de futuros profesionales.

Descripción de la visita:

El visitante podrá ver una magnífica exposición de las piezas artesanales más emblemáticas. Obras de cerámica, mobiliario artesano y luthería, caracterizada por la construcción de guitarras.

Luego se pasa a los talleres, mediante un itinerario guiado, de Alfarería Artesanal, Restauración Cerámica, Decoración o Pintura Cerámica, Moldes, Matricerías y Modelado Cerámico, Laboratorio de Esmaltes, etcétera. Además se pasará a los talleres de Carpintería y Ebanistería Artesanal, Talla Ornamental, Taller de Construcción de Guitarras, Laudes y Bandurrias Españolas, y Taller de Mantenimiento y reparación de instrumentos musicales de cuerda. En ambos casos se podrán ver demostraciones en vivo de los diferentes oficios, por ejemplo, demostraciones de elaboraciones de piezas en torno alfarero, decoración sobre piezas cerámicas, construcción de muebles, pruebas de reparación y mantenimiento de instrumentos.

Visita guiada en castellano, inglés e italiano.

Duración de la visita: 1 hora.

Número de personas: de 15 a 40.

Precio: visita instalaciones, talleres y demostración en vivo: 1,50€ (aprox.).

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.



Profesor Antonio Medina, 6
41120 Gelves
Tfno.: 955 547 002
info@cefag.net
www.escueladellarobbia.com



LEBRIJA

ALFARERÍA JUAN SEBASTIÁN LÓPEZ LÓPEZ

Alfarería con más de un siglo de antigüedad y una de las últimas de la provincia de Sevilla que sigue con el método tradicional.

Descripción de la visita:

Al llegar a la alfarería se muestra el exterior y las instalaciones donde se puede contemplar un antiguo horno árabe además del barro con el que se realiza todo el trabajo y las antiguas pilas de decantación.

Seguidamente se pasa al taller donde el alfarero hace una demostración del trabajo que realiza, hay posibilidad de que la persona que lo desee pueda probar la dificultad que encierra este trabajo. Por último en la tienda se podrá ver los resultados de las piezas ya terminadas y comprar un recuerdo.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: de 20 a 30 minutos.

Número de personas: de 1 a 50.

Precio: consultar.

Horario: de lunes a viernes de 11.00 a 14.00h y de 16.00 a 19.00h.

Sábados de 11.00 a 14.00h.

Camino del Aceituno, 4
41740 Lebrija
Tfno.: 955 972 331
juanlopezmillan1@gmail.com

LEBRIJA

ANTONIO GONZÁLEZ «EL ARTESANO DEL HIERRO»

Este artesano es uno de los pocos que continúa con la tradición de la forja del hierro. Primero plasma en papel el diseño para luego forjarlo sobre el hierro y el resultado son figuras florales que forman parte de rejas exteriores.

Descripción de la visita:

En la visita a este taller se hará una demostración de cómo antiguamente se trabajaba el hierro: remachados, elaboración de figuras geométricas, soldadura en fragua, pavonado, engarzado de piezas.

Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 30 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 5 a 50.

Precio: 1,00€ por persona aprox.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h. y de 16.00 a 20.00h
Sábados de 9.00 a 14.00h.



Cañada Real, 6
41740 Lebrija
Tfno.: 649 548 637
forjaantoniogonzalez@hotmail.com
www.guiautildelebrija.com/?mod=verempresa&id=112

LEBRIJA

CERÁMICA ARTÍSTICA LEBRIJANA

Esta cooperativa de trabajo asociado nació en 1985, y su actividad gira en torno a la cerámica, elaborando piezas pintadas a mano: tanto cacharrería como azulejería, regalos de empresa y material de construcción.

Cuenta con casi 30 años de experiencia en la recuperación y creación de elementos de cerámica tradicional andaluza, así como en el diseño y la elaboración de productos artesanales de aplicación en la sociedad actual, realizando, además, todo tipo de cerámica con distintos motivos e incluso personalizables.

Descripción de la visita:

La visita consiste en la explicación y visualización del proceso productivo, desde la materia prima hasta la finalización del producto.



Pol. Industrial Las Marimas, Parcela 1
41740 Lebrija
Tfno.: 955 973 195
cal@ceramicalbrijana.com
www.ceramicalbrijana.com



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 15 minutos.

Servicios para discapacitados.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h. y de 16.00 a 19.00h
Sábados, domingos y festivos de 9.00 a 13.00h.

LEBRIJA

FORJA LEBRIJA

Este taller artesano está especializado entre otras cosas, en restauración y reproducciones de ejemplares de cancelas en forja de mediados del siglo XIX, realizadas con técnicas de remachado, presillado y engarzado. Para ello trabajan sobre un estudio de catalogación e investigación de ejemplares de esa época.

Su línea de trabajo se complementa con herrajes de todo tipo para las viviendas, mobiliario y esculturas. El secreto de su éxito, esta en «la calidad de la terminación y en el mantenimiento de la línea antigua que tanto gusta». Abierto a la creatividad y exigencia del cliente.

Descripción de la visita:

En la visita, después de explicar el proceso de elaboración, hacen varias demostraciones con la fragua de carbón de fuelle donde calientan el hierro hasta llegar a la temperatura ideal para poder forjarlo a golpe de martillo sobre un yunque. En el proceso de calentado del hierro, este va cogiendo diferentes tonalidades, según vaya pasando el tiempo que está introducido ente los rescoldos de la fragua pasando de un color rojizo a un amarillo que será entonces el momento ideal para trabajarlo. Además se realizan demostraciones de cómo hacer un nudo con un hierro y hacer varios tipos de volutas (roscas en la punta de un hierro). Para finalizar se entregará un obsequio elaborado a la forja.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 1 hora.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 5 a 20.

Precio: 5,00€ por persona, con obsequio incluido.

Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h.



Ctra. Los Tollos, km. 2
41740 Lebrija
Tfno.: 955 975 582
juanjose@forjalebrija.com
www.forjalebrija.com



LEBRIJA

LA GIRALDILLA

En este taller lebrijano se confeccionan trajes de flamenca para niñas y señoras, conjuntos rocieros de faldas y blusas, faldas de baile para academias, trajes de primera comunión, trajes de novia y fiesta, etcétera

Descripción de la visita:

Durante la visita a las instalaciones se explicará el proceso de la confección de todos los productos.



Céspedes, 7, bajo B
41740 Lebrija
Tfnos.: 955 973 030
636 772 332

trajeslagiraldilla@hotmail.com



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 45 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 8 a 25.

Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h. y de 17.00 a 20.00h.

Sábados de 10.00 a 14.00h.

LORA DEL RÍO

ALFARERÍA Y CERÁMICA MONJE

Esta empresa familiar lleva más de 70 años dedicada a la alfarería.

Descripción de la visita:

En la visita a las instalaciones de esta alfarería, donde encontraremos al alfarero más veterano de España, se demuestra la forma artesanal de fabricación con el torno de alfarero accionado a pie. Se explica todo el proceso de producción y se permite a la persona visitante, si lo desea, utilizar el mencionado torno. Se suele hacer un pequeño obsequio y se visita la exposición de productos que tiene la empresa.



Visita guiada en castellano.
Precio: consultar.
Horario: consultar.

Avda. de la Campana, 42
41440 Lora del Río
Tfno.: 955 803 416
alfareria_monje@hotmail.com



LORA DEL RÍO

SOLERÍAS DE MOSAICOS, S.L.

La familia Hernández lleva consigo la tradición del Mosaico Hidráulico. Fue en 1927 cuando José Hernández Gamero se establece en Lora del Río fundando la primera fábrica de mosaico de la localidad y fundando también la saga conocida como la de los «loseteros», nombre por el que se les conoce en esta localidad.

Es ya la tercera generación de «loseteros» la que trabaja esta artesanía, haciéndolo con los mejores materiales y la más avanzada tecnología del sector, teniendo como resultado un producto de alta calidad.

Descripción de la visita:

Recibimiento en la sala de exposición de 100 m² donde se explica la historia y aplicación del Mosaico Hidráulico destacando las tres generaciones de fabricantes.

A continuación se pasa a la fábrica donde se realiza una demostración de fabricación con narración de los pasos que se dan para la elaboración y explicación de la utilización de materias primas.

Se facilita la posibilidad de elaborar una pieza al visitante que lo desee. Para finalizar se entrega el catálogo de artículos que realizamos y más información a la personas que lo solicite.



Parque Ind. Matallana
Cristalería, 18
41440 Lora del Río
Tfno.: 955 802 620
info@solmosaicos.com
www.solmosaicos.com



Visita guiada en castellano.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 10 a 25.

Precio: 1,00€ por persona.

Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 13.00h. y de 15.30 a 18.00h.

Sábados de 10.00 a 13.00h.

MORÓN DE LA FRONTERA

MANUEL ACOSTA, S.L.

Fabrica Andaluza con más de 100 años de antigüedad, donde actualmente cuenta con varias líneas de producción; artículos flamencos, cinturones para caballero, mujer y niño, pañuelos y fulares, complementos unisex e iniciando una nueva andadura en lo relativo a la fabricación de productos para el sector de uniformidad y laboral.

Descripción de la visita:

La visita se divide en tres pasos. Explicación de la historia de la empresa, en segundo lugar, se muestran las instalaciones y los tipos de maquinaria utilizadas y finalmente el proceso de fabricación.

Visita guiada en castellano e italiano.

Duración de la visita: 30 minutos.

Horario: de lunes a viernes de 7.30 a 14.30h.



Plaza San Miguel, 8-10
41530 Morón de la Fra.
Tfno.: 954 850 170
info@cinturonesacosta.es
www.cinturonesacosta.es



Este taller presenta un material noble, la piel, y un arte casi olvidado, el Cordobán y el Guadamecí. Ofrece un producto de calidad, de carácter exclusivo, totalmente realizado a mano. Trabajando con la piel de cordero, repujada, dorada y policromada, y siguiendo una de las técnicas tradicionales, heredadas de los árabes. Partiendo de la piel curtida, realizan todo el proceso del trabajo, desde la concepción del diseño hasta el acabado final de la pieza.

Descripción de la visita:

Durante la visita al taller se explica las técnicas del Cordobán y Guadamecí, así como un breve comentario sobre la historia de la piel, terminando con un recorrido por la exposición.



Pol. Industrial Belmonte
Calle Alfarero, 50
41640 Osuna
Tfno.: 954 815 309
info@arte2.es
www.arte2.es



Visita guiada en castellano e inglés.

Duración de la visita: 30 minutos

Número de personas: de 5 a 50.

Precio: taller día completo, 95,00€ por persona;

taller 3 horas, 6,00€ por persona; consultar visitas para grupos.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h. y de 16.00 a 18.00h.

Sábados de 9.00 a 13.00h.

SEVILLA

ORFEBRERÍA RAMÓN LEÓN

Herederos del fundador de la orfebrería, Ramón León, fundada en 1953. Entre sus obras se cuentan trabajos realizados para la Hermandad de Los Gitanos, San Bernando, la Estrella de Sevilla; Hermandad de Santa Ana, de Dos Hermanas; Hermandad de la Veracruz, de los Palacios entre otros. Premio Demofilo a una obra de arte permanente en 2002.

Descripción de la visita:

Actualmente ofrece en el Parque de Arte Sacro visita a sus instalaciones para comprobar in situ uno de los grandes exponentes de la orfebrería religiosa de esta ciudad.



Visita guiada y autoguiada en castellano.
Duración de la visita: 40 minutos
Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 18.00h.

Astronomía, 1. Taller 69
41015 Sevilla
Tfno.: 954 339 939
orfebreriarlp@hotmail.com
www.artesacrosevilla.com

SEVILLA

ROMPEMOLDES

Es un conjunto de talleres especializados en distintas disciplinas artesanas. Algunos tienen un espacio de tienda para vender sus piezas y otros solo trabajan por encargo.

Descripción de la visita:

Demostración conjunta de distintos talleres que incluyen: pintura, cerámica, torno, taller de luthería más degustaciones de cocina andaluza de vanguardia y visitas guiadas en varias tiendas/talleres.



Visita guiada en castellano, inglés, francés y portugués.

Precio: consultar tipo de visita.

Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h. y de 17.00 a 20.30h.

San Luis, 70
41003 Sevilla
Tfno.: 663 765 675
info@rompemoldes.com
www.rompemoldes.com



SEVILLA

SECO GOLDSMITH

Empresa familiar de artesanos, especializada en el trabajo con metales nobles como el oro, la plata y el bronce, y que suman ya cinco generaciones de artistas orfebres que siguen manteniendo un estilo inconfundible.

Descripción de la visita:

Consiste en dar a conocer el proceso completo de la creación de cualquiera de nuestras piezas de colección. Pasando por procesos como el dibujo artístico, la fundición a la arena, torneado a pulso, limado artesanal, zona de baños, lampistería, soldaduras eléctrica y pulido. También se explicara toda la zona de modelos que recoge nuestra historia y la exposición.

Visita guiada en castellano, inglés y francés.

Duración de la visita: 30 minutos.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 50 a 60.

Precio: visita guiada basic, 8,00€ aprox.;

visita guiada premium, 20,00 aprox.

(incluye copa de bienvenida y grupo musical).

Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 19.00h y sábados.



Francisco Meneses, 5
41008 Sevilla

Tfnos.: 954 350 952 - 629 207 213

jerónimo@orfebreseco.com

www.secogoldsmith.com



SEVILLA

TALLER DE BORDADOS FRANCISCO CARRERA IGLESIAS

El arte del bordado es practicado como oficio, por gran parte de los pueblos de la Antigüedad. En la transmisión y desarrollo del bordado, tuvo un papel importante la ciudad de Bizancio, que gracias a su estratégica situación geográfica, fue la puerta de entrada a magníficos bordados en oro y plata.

Es a partir del siglo X, cuando en España nuestro bordado adquiere personalidad propia. A partir del siglo XVI se empieza a bordar para la imaginería procesional. Tal es la pujanza que alcanza por los grandes maestros bordadores de esta ciudad, que el bordado que hoy conocemos es, en técnica, diseño y ejecución, autóctono en su totalidad de la ciudad de Sevilla.

Es el único taller de bordado con calidad turística.

Descripción de la visita:

El grupo será recibido por el responsable del taller, Francisco Carreras Iglesias, que explica su trayectoria profesional y entrega a cada visitante un díptico explicativo en castellano e inglés. Tras introducir a los visitantes en los orígenes e historia del bordado, el responsable del taller enseñará las técnicas, los tejidos sobre los que se aplica, los diferentes materiales y los trabajos terminados. Para ello utilizará una serie de materiales y objetos, así como un bastidor preparado que facilite al visitante comprender este tipo de artesanía.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 30 minutos.

Número de personas: de 10 a 15.

Precio: Vídeo de entrada y visita insitu del taller: 4,00€.

Horario: martes de 10.00 a 13.00h.

San Isidoro, 11
41004 Sevilla
Tfno.: 954 223 282
info@carreraiglesias.es
www.carreraiglesias.es



ENERGÍA E INDUSTRIA



BURGUILLOS LABS & TECHNOLOGICAL SERVICES AGQ, S.L.

Centro tecnológico agroalimentario y medioambiental, actúa como plataforma de servicios tecnológicos (inspección, control, ensayos...) que fundamentada en laboratorios de ensayos avanzados y con ingenierías especializadas en los medios donde opera (agronomía, alimentación, medio ambiente, industria y minería) tiene como misión aportar soluciones técnicas concretas a las necesidades que estos sectores tienen o a las exigencias legales a las que están sometidas. Para ello dispone de tecnología instrumental avanzada y de personal altamente cualificado. Es actualmente el mayor laboratorio de España.

Descripción de la visita:

En esta ocasión vamos a conocer un laboratorio de análisis a terceros dotado de la última tecnología en el sector de la Química Analítica.



Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: 1 hora.
Servicios para discapacitados.
Número de personas: de 5 a 30.
Precio: gratuita.
Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 18.00h.



Ctra. A-8002, km. 20,8
41220 Burguillos
Tfno.: 955 798 908
rbouza@agq.com.es
www.agqlabs.com



CASARICHE

JAISA COCINAS

Jaisa Cocinas es una empresa donde se realiza todo el proceso para la fabricación de cocinas, puertas, armarios y todo lo relacionado con el mueble. El taller dispone de todo tipo de maquinarias y herramientas necesarias para llevar a cabo cualquier tipo de trabajo en madera.

Descripción de la visita:

En la visita a la exposición se muestra todo tipo de muebles, puertas, sofás y armarios, y en el taller se puede ver como se trabaja la madera y la pintura.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 1 hora.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 1 a 80.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 13.00h y de 16.00 a 20.00h.

Domingos de 10.00 a 14.00h.

Venta de la Paloma, 14-20

41580 Casariche

Tfno.: 954 010 144

656 914 987/8

info@jaisacocinas.com

www.jaisacocinas.com



CASARICHE REMOLQUES CARRO

Esta empresa se dedica a la fabricación y venta de remolques, enganches, carruajes y carrocerías.

Descripción de la visita:

En la visita por las instalaciones se explica el proceso de producción, terminando con un recorrido por el espacio expositivo para mostrar los artículos fabricados.



Visita guiada en castellano, inglés, francés, alemán, italiano y portugués.

Duración de la visita: 1 hora.

Número de personas: mínimo 10.

Precio: gratuito.

Pol. Industrial Santa Bárbara Nave, 1
41580 Casariche
Tfnos.: 954 011 327
664 222 121
agenciadesarrollo@casariche.es
www.remolquescarro.es



ÉCIJA GABE TAPIZADOS

Esta empresa fundada en el año 1968 por D. José García Martín, aporta un equipo joven y dinámico a sus largos años de experiencia, estando centrados en un mueble tapizado de gran confortabilidad dentro de una línea moderna. Conjuga la labor artesanal con la aplicación de mejoras tecnológicas y dispone de un departamento de diseño y desarrollo de nuevos productos, un gabinete de trabajo para la selección de telas y acabados, además de un moderno sistema de patronaje por ordenador que mejora y optimiza las operaciones de corte. Su mercado es de ámbito «nacional», con un afán de superación que empuja a enfocar el trabajo diario y a obtener un espacio consolidado en el sector.

Descripción de la visita:

La visita consiste en ver dicho proceso, desde el comienzo de su fabricación hasta su acabado artesanal.



Visita guiada en castellano.

Precio: gratuita.

Servicios para discapacitados.

Horario: de lunes a viernes de 7.00 a 17.00h.

Polígono Industrial El Limero, 6-8. 41400 Écija

Tfno.: 954 831 495

contabilidad@gabetapizados.com

www.gabetapizados.com/



GERENA

COBRE LAS CRUCES

Cobre Las Cruces es un complejo minero de extracción de cobre a cielo abierto y tratamiento por hidrometalurgia. En junio de 2009 comenzó la fase de producción pero el proyecto comenzó a gestarse en 1992, año en el que se iniciaron las exploraciones. El área del proyecto se encuentra situada entre los municipios sevillanos de Gerena, Guillena y Salteras, con una extensión de 946 hectáreas, entre la planta de tratamiento hidrometalúrgico y la corta minera. Además, la población de La Algaba también comparte terreno con CLC a través de un paso de tuberías de abastecimiento de aguas.

Descripción de la visita:

La visita se inicia con una explicación y visionado de video en la sala de visitantes. A continuación las personas visitantes se desplazan al mirador de la corta minera, donde pueden observar los trabajos mineros. Posteriormente se realiza un recorrido por las instalaciones industriales. Determinados grupos visitan también el embalse del interior del recinto, de gran atractivo ornitológico.

Se facilita a las visitas EPIs (Equipos de Protección Individual): casco, gafas, chaleco reflectante. Se facilita igualmente calzado adecuado, si la persona visitante no dispone de él.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: de 2 a 3 horas.

Número de personas: 50.

Horario: de lunes a viernes de 10.30 a 13.30h.

Carretera SE-3410, km.4,100
41860 Gerena
Tfno.: 955 657 950
maria.bocarando@fqml.com
www.cobrelascruces.com



LEBRIJA

CARRUAJES ROMERO, S.L.

Esta empresa artesanal de carruajes cuenta en sus talleres con un equipo humano y tecnológico cualificado para realizar las labores de carpintería, pintado, herrería y tapizado necesarias para la correcta fabricación o restauración de sus carruajes.

Descripción de la visita:

En la visita al taller se conoce cómo se fabrican y se restauran los carruajes, guarniciones, monturas, faroles, paragüeros, trompetas, etcétera. En esta visita guiada se explica los procesos que se están realizando. Posteriormente se pasará a la exposición donde se visitarán los productos expuestos, bien como nuevos productos o como productos restaurados.

Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 45 minutos.

Visitas adaptadas a personas con discapacidad

Número de personas: 20.

Precio: 3,00€ por persona aprox.

Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 14.00h y de 16.00 a 20.00h.

Sábados y domingos consultar.



Vicente Velarde, 37
41740 Lebrija

Tfno.: 955 970 544

carruajesromero@carruajesromero.es

www.carruajesromero.es



LEBRIJA

GUARNICIONERÍA DORANTES

El sello Dorantes en una guarnición es sinónimo de estilo clásico, calidad extrema y artesanía histórica. Con proyectos que abarcan restauraciones para las más prestigiosas casas reales, instituciones y museos internacionales o creaciones para los mejores y más exigentes aficionados. Entre las manos de sus artesanos se encuentran los mejores cueros, tejidos y herrajes, para ofrecer siempre el mayor grado posible de calidad y personalización a cualquiera de los deseos de los clientes.

Descripción de la visita:

En la visita guiada por el taller, se muestra la forma artesanal de trabajar, desde cero hasta finalizar una restauración o creación de una guarnición, utilizando cuero, metales, etcétera. Seguido de una visita por la exposición-museo, donde se explicarán las diferentes piezas expuestas, piezas que van desde Isabel II hasta la actualidad. Dorantes Harness Maker es Provedora Oficial de La Casa Real Española. Todo esto irá acompañado de un café o refresco, y un obsequio.



Corredera, 63
41740 Lebrija
Tfno.: 955 972 956
info@fdorantes.com
www.fdorantes.com



Visita guiada en castellano, inglés y francés.
Duración de la visita: 1 hora.
Número de personas: de 10 a 25.
Horario: de lunes a viernes de 10.00 a 14.00h.
Sábados y domingos, consultar.

LOS MOLARES GRUPO TECADE

TECADE es una empresa que ha venido desarrollando su actividad desde hace 25 años en el campo de la fabricación de todo tipo de grandes estructuras especiales y puentes metálicos. La amplia experiencia, los medios técnicos más avanzados, un importante capital humano con más de 150 profesionales en la organización y unas nuevas y modernas instalaciones con más de 26.000 m² proporcionan la confianza para acometer sin dificultad todo tipo de proyectos.

El objetivo de esta gran empresa es proporcionar a sus clientes la máxima calidad y garantía. Es por ello por lo que su mayor capital es su equipo humano. Del mismo modo, todos los procesos que se desarrollan aquí están certificados de acuerdo a la norma internacional UNE-EN-ISO-9001:2000, siendo su sistema de calidad periódicamente auditado por entidades de reconocida solvencia y prestigio a nivel nacional e internacional (AENOR).

Posee un cualificado, joven y dinámico equipo de trabajo, con formación universitaria y cursos específicos de formación, y con experiencia adquirida en el desarrollo diario del trabajo después de 15 años de andadura y dilatada experiencia en el sector siderometalúrgico.

Descripción de la visita:

En la visita a los talleres se podrá visualizar la fabricación de Puentes Metálicos, Grandes Estructuras, Calderería Pesada y Offshore.



Visita guiada en castellano.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 5 a 30.

Horario: de lunes a viernes de 8.00 a 14.00h y de 15.00 a 19.00h.

Parque Empresarial

«La Chapa»

Calle Herrero, 1

41750 Los Molares

Tfno.: 955 833 811

info@tecade.eu

www.tecade.eu

tecade

MARCHENA GRUPO SARRIA

Es una empresa de muebles familiar dedicada, desde 1968, a la exposición, distribución, fabricación y montaje de todo tipo de mobiliario para el hogar. Se define, desde su nacimiento, por su dinamismo y su afán de dar siempre la mayor calidad al mejor precio del mercado, ofreciendo una de las más amplias variedades de productos del mercado: desde muebles de todos los modelos y estilos (juveniles, dormitorios, salones, despachos y oficinas, cocinas, armarios y vestidores, tapicerías, baños o colchonería), hasta lo último en electrodomésticos, placas solares y climatización.

Descripción de la visita:

Visita guiada por las instalaciones.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: de 2 a 4 horas.

Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 5 a 100.

Horario: de lunes a sábado de 10.00 a 14.00h y de 17.00 a 21.00h.



Enrique Camacho Carrasco, 28
41620 Marchena
Tfno.: 954 242 000
www.mueblesarría.com



MARCHENA

LA ALEGRÍA. MÁRMOL-PIEDRA NATURAL

Esta empresa está especializada en la producción, distribución y post-venta de piedra natural (mármol, granito, caliza, silestone, etcétera); y a la fabricación y venta de muebles de piedra, escaleras, encimeras, revestimiento de fachadas, pavimentos de terrazas de interior y exterior, etcétera

Hoy en día esta empresa avanza con tecnologías innovadoras y maquinarias modernas, con unos profesionales que se esmeran para ofrecer un servicio de producción, distribución y posventa único e inigualable y satisfacer al máximo los deseos de sus clientes. Diseñan y elaboran una amplia gama de productos tanto para estilos decorativos tradicionales y clásicos como para las más recientes tendencias estilísticas.

Descripción de la visita:

La visita consta de un recorrido por las instalaciones con explicación del proceso de producción y exhibición de los distintos productos.



Visita guiada en castellano.
Horario: consultar.

Ctra. La Puebla de Cazalla-Carmona, km. 10
41620 Marchena - Tfno.: 955 960 940
r.guerrero@laalegria.es - www.laalegria.es



SALTERAS

ISESA (INDUSTRIAS SOMBRERERAS ESPAÑOLAS, S.A.)



Desde sus inicios en el año 1885, Fernández y Roche ha basado su oferta en productos de la más alta calidad, hechos a partir de las mejores materias primas y con un proceso que ha ido mejorando continuamente a lo largo de estos ya 130 años de historia. Esta filosofía le ha proporcionado un lugar destacado en los mercados más exigentes a nivel mundial (USA, Japón, UK y países de la comunidad europea) y que ha ido manteniendo desde entonces.

Sus artesanos son los grandes protagonistas de la fabricación de los productos, ya que, con su habilidad y virtuosismo, fabrican los sombreros siguiendo un complejo proceso de más de 200 minuciosas operaciones. Esto sumado a una estricta selección de las mejores materias primas hace cada una de las piezas un producto único y de la mejor calidad.



Descripción de la visita:

En la visita a las instalaciones se podrá conocer el proceso completo de fabricación del fieltro de pelo natural y la confección de muy diversos tipos de sombreros como pueden ser los fabricados para la comunidad judía ortodoxa, chisteras y bombines para UK, sombreros regionales, militares, monteras, castoreños...



Visita guiada en castellano.
Horario: consultar.

Pol. Industrial Los Llanos
Calle Castilla La Mancha, 202
41909 Salteras - 954 915 252
isesa@isesa.es - www.isesa.es



SALTERAS

LA CARTUJA DE SEVILLA

Esta fábrica centenaria de loza, está especializada en los servicios o conjuntos de mesa, además de alguna pieza artística.

La actual fábrica se encuentra a muy pocos kilómetros de Sevilla, en el término municipal de Salteras, y recoge los almacenes de materias primas, las instalaciones de manufactura, los almacenes logísticos de producto terminado y expediciones, las oficinas comerciales y una tienda abierta al público en la que se ofrecen todos los productos del catálogo de La Cartuja de Sevilla y series y piezas especiales en régimen de Outlet.

Descripción de la visita:

La Cartuja de Sevilla está abierta a la visita de particulares y grupos que quieran conocer la historia y proceso de fabricación de las piezas.



Visita guiada en castellano.

Número de personas: un máximo de 100.

Precio: gratuita.

Horario: de lunes a viernes de 9.30 a 12.30h.

Ctra. N-630, km. 805

41909 Salteras

Tfno.: 955 997 952

info@lcd1841.com

www.lacartujadesevilla.es



SAN JUAN DE AZNALFARACHE

CANAL SUR

La Radio y Televisión de Andalucía (RTVA), líder en el actual mercado audiovisual del sur de España, es una Agencia Pública Empresarial perteneciente a la Junta de Andalucía. Empieza su andadura entre finales de 1988, con el comienzo de las emisiones de Canal Sur Radio, y el 28 de febrero de 1989 con la aparición en antena de Canal Sur Televisión.

Descripción de la visita:

La visita es un recorrido por los platós de Televisión y los estudios de Radio y otras dependencias como los controles de realización, peluquería y maquillaje. Visionado de un video corporativo sobre la empresa. En el caso de la sede de RTVA y Canal Sur Radio se visita también la exposición temporal de arte que esté abierta el día de la visita.



Visita guiada en castellano.
Duración de la visita: 1 hora.
Servicios para discapacitados.
Número de personas: de 10 a 50.
Precio: gratuita.
Horario: de lunes a viernes.

Ctra. San Juan de A.-Tomares, km. 1,2
41927 San Juan de Aznalfarache
Tfno.: 955 054 926
cgarcia@rtva.es
www.canalsur.es



SEVILLA

ACUARIO DE SEVILLA

El acuario recrea el viaje que realizó Magallanes en 1519 a las islas de las especias, mostrando a través de su recorrido, la flora y la fauna marina que fue viendo en su expedición.

Descripción de la visita:

Descubre el secreto mejor guardado de nuestras instalaciones. Apúntate a la visita a las zonas técnicas y realiza un viaje fascinante a las entrañas del acuario. ¿Quieres visitar el área de cuarentena o la cocina donde se prepara la comida para los animales? En la visita, «Detrás del Acuario» podrás ver cómo se realizan a diario todos los análisis y paramétricas en el laboratorio, así como las salas de filtraciones del tanque. Un recorrido por todas las áreas implicadas en el cuidado de los animales.



Visita guiada en castellano.

Duración de la visita: 2 horas.

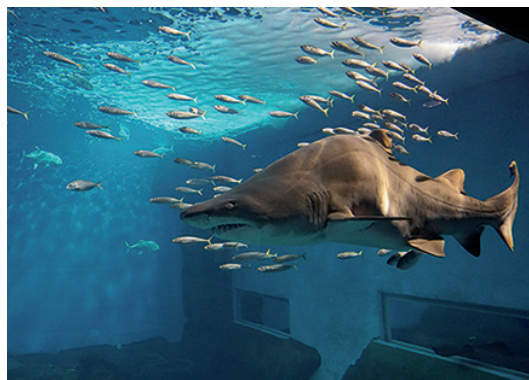
Servicios para discapacitados.

Número de personas: de 12 a 24.

Precio: consultar en la web o al tño.: 955 441 541.

Horario: consultar en la web o al tño.: 955 441 541.

Muelle de las Delicias, s/n
Área Sur. Puerto de Sevilla
41012 Sevilla - Tño.: 954 441 541
info@acuariosevilla.es
www.acuariosevilla.es



SEVILLA

ESCUELA PÚBLICA DE GOLF LA CARTUJA

La escuela pública de golf está ubicada en las instalaciones deportivas la cartuja, un centro deportivo que pertenece a la junta de andalucía, ubicado a 5 minutos del centro de la ciudad y 10 minutos del aeropuerto, y cuenta además del campo de golf, de una pista de atletismo con 8 calles, 2 campos de césped, 10 pistas de pádel (4 de ellas cubiertas), más de 500 m2 de salas de fitness y bar restaurante y un amplio aparcamiento para más de 400 vehículos y autocares.

El campo de golf es del tipo executive y cuenta con nueve hoyos que hará las delicias de todo tipo de hándicaps por su comodidad de juego. ofrece además campo de pitch and putt homologado disponible para la celebración de todo tipo de torneos. el campo cuenta con bermuda en las calles y agrostis en los greens.

Es muy cómodo de caminar y se juega en aproximadamente 2 horas máximas, y es ideal para jugadores tanto de nivel básico como avanzado.



Visita guiada en castellano e inglés.
Duración de la visita: de 90 minutos.
Número de personas: consultar.
Precio: consultar.
Horario: consultar.



Isla de la Cartuja
41092 Sevilla
Tfnos.: 600 140 730 (Recepción)
600 140 734 (Caddie Master)
www.cartujaesdeporte.com

Escuela Pública de Golf
La Cartuja

SEVILLA SUN SAILS

Más de veinte años de trabajo avalan la trayectoria de esta empresa, desde que en 1987 y bajo el nombre de Andalucía Sails, dedicara todos sus esfuerzos e ilusiones a la fabricación de velas de windsurf. El constante desarrollo y expansión ha recogido sus frutos y en la actualidad ha conseguido posicionarse en diversos sectores del mercado náutico, entre ellos: venta y exposición de embarcaciones a motor y a vela, tienda de repuestos náuticos y material de submarinismo, talleres de velería y reparación de motores, almacenes, escuela de navegación, escuela de buceo, charters...

Atendiendo a las nuevas demandas del mercado náutico, Sun Sails Charter nace hace ya más de siete años con la idea de ofrecer la posibilidad de navegar a todos aquellos que aún no se deciden por la compra de una embarcación.

Actualmente la amplia flota abarca todo tipo de embarcaciones a vela y a motor, con las que se puede visitar el museo del puerto de Sevilla, su historia desde la antigüedad hasta la actualidad o disfrutar de un paseo en la embarcación Torre del Oro por el río Guadalquivir. El servicio atiende múltiples pedidos que van desde alquileres de un día con o sin patrón hasta excursiones, incentivos para grupos, prácticas de navegación... Esta empresa pone las embarcaciones y el cliente decide el resto.

Duración de la visita: 2 horas y media.

Número de personas: de 20 a 40.

Precio: 17,00€ aprox.

Horario: de lunes a viernes de 9.00 a 14.00h.



Carretera del Copero, s/n
41012 Sevilla
Tfnos.: 954 184 848 - 609 544 909
charter@sunsails.es
www.sunsails.es







5.

Empresas realizadoras de Visitas

CREATOUR

Gestión del ocio y el turismo de una forma exclusiva y personalizada. Turismo a la carta.

Tfno.: 954 225 668

info@creatour.es

www.creatour.es

DELSUR SENSATIONS

Guía interactiva de Sevilla, acompañada de un servicio de Carta de Compras.

Amador de los Ríos, 20-22 Local - 41003 Sevilla

Tfnos.: 955 130 275 - 663 208 082 (whatsapp)

info@delsursensations.com

www.delsursensations.com

DESTINO LEBRIJA

Promoción del turismo cultural del Bajo Guadalquivir.

Montreal, 25 - 41740 Lebrija

Tfno.: 640 528 296

destinolebrija@gmail.com

www.destinolebrija.com

FOODIES ANDALUCÍA

Rutas gastronómicas por Tierra, Aire y Mar.

Tfnos.: 955 645 815 / 639 228 013

info@foodiesandalucia.com

www.foodiesandalucia.com

GÁRGOLA TURISMO Y EVENTOS

Visitas guiadas, Gestión Cultural, Organización de Eventos y Talleres infantiles en Carmona.

Sancho Ibáñez, s/n - 41410 Carmona

Tfnos.: 954 190 524 / 619 285 723

gargolacarmona@yahoo.es

LORATOUR

Turismo Activo y Monumental.

Santa María, s/n - 41440 Lora del Río

Tfno.: 696 051 094

loratour@loratour.es

www.loratour.es

UN DÍA ATÍPICO

Organiza planes para que cualquier día pueda ser un gran día. Somos gestores de planes atípicos.

Tfno.: 954 003 060 | 619 568 782

busco@undiaatipico.com

www.undiaatipico.com

VÍA DE ESCAPE, ALCALÁ DE GUADAÍRA

Turismo y cultura. Visitas guiadas por arqueólogos.

Tfno.: 615 371 530

info@viadeescape.es

www.viadeescape.es

Turismo de la Provincia

(Prodetur, S.A.)

Leonardo Da Vinci, 16

Isla de la Cartuja - 41092 Sevilla

Tel. +34 954 486 800

Oficina de Turismo

Plaza del Triunfo, 1 - 41004 Sevilla

Tel. +34 954 21 00 05 / +34 902 076 336

Fax +34 954 21 08 58

infoturismo@prodetur.es

www.turismosevilla.org



/TurismoProvinciaSevilla



@Sevilla_Turismo



/SevillaTurismo



Andalucía


Andalucía
se mueve con Europa


JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE TURISMO Y COMERCIO



Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional

www.turismosevilla.org