

UADE

Viaje Learning by Travelling:

Alimentos, Agropecuaria y Biotecnología

Destino: Copenhague, Dinamarca

Cronograma

Fechas: 31 de octubre al 4 de noviembre de 2022

Actividades:

Lugar	Empresa	Industria	Descripción de la visita
Hørsholm	Chr. Hansen	I+D	Chr. Hansen A/S headquarters. Introducción de la compañía. Presentación de departamentos. Tour por las instalaciones
Avedøre	Chr. Hansen	Fermentos/Cultivos	Planta de producción de cultivos. Presentación de la planta. Tour por las instalaciones.
Brøndby	Skands	Cervecería	Microbrewery desde 2003. Liderada por Birthe y Morten Skands. Ubicada en Brøndby. 40 min. de la estación central
Copenhague	Brus	Cervecería	Microbrewery desde 2016. Ubicada en el centro de Copenhague. 20 min. de la estación central
Jutlândia	Øllingegaard	Ind. Láctea	Fábrica de fermentados de leche des de 1995. Considerada la mejor manteca del mundo (2006 y 2008). Ubicada en el sud de Jutlândia. 2 horas de la estación central
Jutlândia	Naturmælk	Ind. Láctea	Fábrica de fermentados de leche y queso des de 1994. Ha ganado premios con su queso de heno (2007) y su leche Jersey (2017 y 2018). Ubicada en el sud de Jutlândia. 2 horas de la estación central
Jutlândia	Taulov Mejeri (Arla Foods)	Ind. Láctea	Fábrica de quesos tipo continental. Producción anual de 25.000 toneladas de queso. Ubicada en el centro de Jutlândia. 3h 30 min. de la estación central
Hvidovre	Schulstad	Ind. Panadera	Empezó en 1880. Empresa multinacional, con producción de pan, pastas y comida rápida. Planta de producción de pan ubicada en Hvidovre. 30 min. de la estación central.
Hillerød	Foss	Equipamiento de laboratorios	Analytical instruments company des de 1956. Empresa multinacional con soluciones analíticas. Ubicada en Hillerød. 1h 15 min. de la estación central.
Søborg	GEA	Equipamiento industrial	Industrial production equipment company des de 1881. Ubicada en Søborg. 30 min. de la estación central.
Copenhague	Universidad de Copenhague	Universidad	Visitas a los siguientes Departamentos/Áreas: 1) CAT (Chemometric and Analytical Technology). 2) Microbiology and fermentation. 3) Ingredient and Dairy Technology. 4) Design and consumer behaviour.

Informes: fain@uade.edu.ar