



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Obtención del Aceite de Oliva



Esta microcredencial responde a la necesidad del sector oleícola de contar con profesionales altamente cualificados en el proceso de extracción del aceite de oliva virgen, ya que la calidad final del producto depende directamente de cómo se gestionan las olivas y se controlan las distintas etapas del proceso de elaboración.

Ficha Técnica

Destacable:

Programa subvencionado

Precio final con la subvención del Plan Microcred: 225

Precio original del programa: 505

Estos estudios están financiados con fondos públicos mediante una subvención de hasta el 70% del coste directo del programa formativo. Están dirigidos a personas residentes con edades comprendidas entre los 25 y los 64 años.

Matrícula y criterios de prioridad

La matrícula se aceptará por orden de inscripción, hasta completar las plazas disponibles. Para garantizar la máxima adecuación al perfil del curso, se aplicarán los siguientes criterios de prioridad:

Criterios de prioridad

- **Pertenencia al sector oleícola:** se priorizarán las personas vinculadas profesionalmente al sector del aceite.
- **Inscripción completa en las cuatro microcredenciales de aceite:** consulta el apartado *Cursos asociados* para ver el detalle de cada microcredencial.
- **Una matrícula por empresa:** cada empresa solo puede inscribir a una persona. Es necesario especificar el nombre de la empresa en el apartado *Observaciones* del formulario de inscripción.

Orden de admisión

Entre las personas que cumplan los criterios anteriores, el orden de admisión se determinará según el momento en que se haya completado todo el proceso de inscripción, es decir:

- Cuando la persona se haya inscrito en las cuatro microcredenciales, y
- Haya enviado toda la documentación requerida por el equipo de Gestión Académica del CFP.

Dirigido a:

- Profesionales del sector oleícola que necesitan especializarse en procesos de extracción de aceite de oliva virgen extra.
- Directores y gerentes de empresas oleícolas que buscan mejorar la competitividad y la calidad del producto.
- Técnicos y profesionales científicos e intelectuales vinculados a la producción y control de calidad del aceite.

- Técnicos y profesionales de apoyo en procesos de elaboración y gestión de almazaras.
- Trabajadores cualificados en actividades agrícolas y peones que participan en la cosecha y postcosecha.

Criterios de selección:

Curriculum Vitae

Código:

MCOBTOLIQ-A1-2026-1

Título al que da derecho:

Certificado de aprovechamiento

Objetivos:

- Comprender los sistemas de extracción de aceite y su evolución histórica, y cómo adaptarlos a diferentes tipos de almazara y escalas de producción.
- Conocer la relación existente entre la composición química del aceite y la composición química de la oliva de la que proviene, evaluando el impacto del proceso de extracción sobre la calidad y vida útil del producto.
- Entender los fundamentos científico-técnicos de las fases de molienda, batido, centrifugación, decantación y filtración.
- Entender cómo aplicar estrategias de regulación integral del proceso y controlar los puntos críticos para asegurar un aceite de calidad.
- Aprender a gestionar de manera sostenible los subproductos y residuos de la almazara, cumpliendo la normativa e implementando buenas prácticas ambientales.
- Integrar conocimientos teóricos y prácticos a través de la visita a la almazara.

Competencias profesionales:

- COE1. Supervise food quality: Supervisar los puntos críticos de control y verificar el cumplimiento de los requisitos de seguridad y calidad en la almazara.
- COT 1. Planning and organising: Planificar y organizar las operaciones de recepción, molienda, batido, centrifugación y filtrado para optimizar el rendimiento y la calidad.
- COT 2. Think proactively: Anticipar posibles desviaciones en el proceso productivo.

Cursos asociados:

- M1: [Producción, Cosecha y Poscosecha de Olivas](#)
- M2: [Obtención del Aceite de Oliva](#)
- M3: [Acondicionamiento del Aceite de Oliva y Aseguramiento de su Calidad](#)
- M4: [Control de Calidad y Análisis Sensorial del Aceite de Oliva](#)

Dirección:

Montserrat Mestres Solé

Coordinación académica:

[Ricard Boqué Martí](#)

Docentes:

Laura Aceña Muñoz
Abdelaziz Boudebouz
Agusti Jordi Romero Aroca

Duración:

37,5 h

Impartición:

presencial

Idiomas en que se imparte:

Español, Catalán

Fechas:

del 16/O3/2026 al 20/O3/2026

Horario:

Lunes y martes: de 9 a 13 h. y de 15 a 18 h.
Miércoles y jueves: de 9 a 13 h. y de 15 a 19 h.
Viernes: de 9 a 14 h.

Ubicación:

Campus Sescelades de la URV
C/ Marcel·lí Domingo, s/n - Tarragona

Precio:

225

Contacto FURV:

Laura Castellà - laura.castella@fundacio.urv.cat

Teléfono de contacto:

[977 779 960](tel:977779960)

Programa

Módulo: Módulo 2

ECTS: 3,75

Duración: 37,5 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

- T1: Introducción a los sistemas de extracción
- T2: Composición química del aceite de oliva y relación con la composición de la oliva
- T3: Molienda
- T4: Batido
- T5: Centrifugación
- T6: Decantación y Filtración

- **T7:** Gestión de subproductos e impacto ambiental
- **T8:** Regulación integral del sistema
- **T9:** Sesión práctica: Visita a una almazara
- **T10:** Evaluación Final

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA Mas Bové)



Fundación URV. Centro de Formación Permanente

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

(+34) 977 779 950

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio

[Linkedin](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)