



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI  
Fundació URV

# Obtenció de l'Oli d'Oliva



Aquesta microcredencial respon a la necessitat del sector oleícola de disposar de professionals altament formats en el procés d'extracció de l'oli d'oliva verge, ja que la qualitat final del producte depèn directament de com es gestionen les olives i es controlen els diferents passos del procés d'elaboració.

## Fitxa Tècnica

---

Cal destacar:

## Programa subvencionat

Preu final amb la subvenció del Pla Microcred: 225

Preu original del programa: 505

Aquests estudis estan finançats amb fons públics amb una subvenció de fins al 70% del cost directe del programa formatiu. Estan adreçats a persones residents d'entre 25 i 64 anys.

### Matrícula i criteris de prioritat

La matrícula s'acceptarà per ordre d'inscripció, fins a completar les places disponibles.

Per tal de garantir la màxima adequació al perfil del curs, s'aplicaran els criteris de prioritat següents:

#### ***Criteris de prioritat***

1. **Pertinença al sector oleícola:** es prioritzaran les persones vinculades professionalment al sector de l'oli.
2. **Inscripció completa a les quatre microcredencials d'oli:** consulta l'apartat *Cursos associats* per veure el detall de cada microcredencial.
3. **Una matrícula per empresa:** cada empresa només pot inscriure una persona. Cal especificar el nom de l'empresa a l'apartat *Observacions* del formulari d'inscripció.

#### ***Ordre d'admissió***

Entre les persones que compleixin els criteris anteriors, l'ordre d'admissió es determinarà segons el moment en què s'hagi completat tot el procés d'inscripció, és a dir:

- quan la persona s'hagi inscrit a les quatre microcredencials, i
- hagi enviat tota la documentació requerida per l'equip de Gestió Acadèmica del CFP.

#### **Adreçat a:**

- Professionals del sector oleícola que necessiten especialitzar-se en processos d'extracció d'oli d'oliva verge extra.
- Directors i gerents d'empreses oleícoles que volen millorar la competitivitat i la qualitat del producte.
- Tècnics i professionals científics i intel·lectuals vinculats a la producció i control de qualitat de l'oli.
- Tècnics i professionals de suport en processos d'elaboració i gestió d'almàsseres.
- Treballadors qualificats en activitats agrícoles i peons que participen en la collita i postcollita.

**Críteris de selecció:**

Currículum Vitae

**Codi:**

MCOBTOLIQ-A1-2026-1

**Títol al que dóna dret:**

Certificat d'aprofitament

**Objectius:**

- Comprendre els sistemes d'extracció d'oli i la seva evolució històrica, i com adaptar-los a diferents tipus d'almàssera i escales de producció.
- Conèixer la relació existent entre la composició química de l'oli i la composició química de l'oliva de la que prové, avaluant l'impacte del procés d'extracció sobre la qualitat i vida útil del producte.
- Entendre els fonaments científic-tècnics de les fases de molta, batut, centrifugació, decantació i filtració.
- Entendre com aplicar estratègies de regulació integral del procés i controlar els punts crítics per assegurar un oli de qualitat.
- Aprendre a gestionar de manera sostenible els subproductes i residus de l'almàssera, complint la normativa i implementant bones pràctiques ambientals.
- Integrar coneixements teòrics i pràctics a través de la visita a l'almàssera.

**Competències professionals:**

- COE1. Supervise food quality: Supervisar els punts crítics de control i verificar el compliment dels requisits de seguretat i qualitat en l'almàssera.
- COT 1. Planning and organising: Planificar i organitzar les operacions de recepció, molta, batuda, centrifugació i filtració per optimitzar rendiment i qualitat..
- COT 2. Think proactively: Anticipar possibles desviacions en el procés productiu

**Cursos associats:**

- M1: [Producció, Collita i Postcollita d'Olives](#)
- M2: [Obtenció de l'Oli d'Oliva](#)
- M3: [Condicionament de l'Oli d'Oliva i Assegurament de la seva Qualitat](#)
- M4: [Control de Qualitat i Anàlisi Sensorial de l'Oli d'Oliva](#)

**Direcció:**

Montserrat Mestres Solé

**Coordinació acadèmica:**

[Ricard Boqué Martí](#)

**Docents:**

Laura Aceña Muñoz

Abdelaziz Boudebouz

Agusti Jordi Romero Aroca

**Durada:**

37,5 h

**Impartició:**

presencial

**Idiomes en que s'imparteix:**

Castellà, Català

**Dates:**

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

**Horari:**

Dilluns i dimarts: de 9 a 13 h i de 15 a 18 h

Dimecres i dijous: de 9 a 13 h i de 15 a 19 h

Divendres: de 9 a 14 h

**Ubicació:**

Campus Sescelades de la URV

C/ Marcel·lí Domingo, s/n - Tarragona

**Preu:**

225

**Contacte:**

Laura Castellà - [laura.castella@fundacio.urv.cat](mailto:laura.castella@fundacio.urv.cat)

**Telèfon de contacte:**

[977 779 960](tel:977779960)

## Programa

---

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| <b>Mòdul:</b>   | Mòdul 2           |
| <b>ECTS:</b>    | 3,75              |
| <b>Durada:</b>  | 37,5 h.           |
| <b>Idiomes:</b> | Català - Castellà |

**Contingut:**

- T1: Introducció als sistemes d'extracció
- T2: Composició química de l'oli d'oliva i relació amb la composició de l'oliva
- T3: Mòlta
- T4: Batut
- T5: Centrifugació
- T6: Decantació i Filtració
- T7: Gestió de subproductes i impacte ambiental
- T8: Regulació integral del sistema
- T9: Sessió pràctica: Visita a una almàssera

- T10: Avaluació Final

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA Mas Bové)



**Fundació URV. Centre de Formació Permanent**  
Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS  
(+34) 977 779 950  
[formacio@fundacio.urv.cat](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

**[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)**

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