



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI  
Fundació URV

# Producción, Cosecha y Poscosecha de Olivas



Esta microcredencial responde a la necesidad del sector del aceite de oliva virgen extra (AOVE) de formar profesionales con conocimientos especializados en las fases iniciales de la producción, incluyendo la gestión del cultivo, la cosecha y el manejo postcosecha de las olivas.

## 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 participan en las fases iniciales de la producción de aceite de oliva virgen extra (AOVE), especialmente en ámbitos como el cultivo, la cosecha y la postcosecha.**

Incluye perfiles como:

- Técnicos y profesionales científicos e intelectuales
- Técnicos de apoyo

- Trabajadores cualificados en actividades agrícolas
- Peones de la agricultura e industrias relacionadas
- Directores y gerentes de explotaciones oleícolas

Es especialmente relevante para personas que trabajan en cooperativas, DOPs, almazaras y empresas oleícolas, que necesitan actualizar o adquirir conocimientos especializados para mejorar la calidad, sostenibilidad y rentabilidad de la producción.

**Criterios de selección:**

Curriculum Vitae

**Código:**

MCOLLOLIQ-A1-2O26-1

**Título al que da derecho:**

Certificado de aprovechamiento

**Objetivos:**

- Conocer la importancia económica y las variedades del olivo, así como los tipos y categorías de aceite de oliva.
- Identificar la composición de la oliva y los factores que influyen en la calidad del aceite.
- Conocer las técnicas más adecuadas de cultivo, poda, riego y fertilización según el sistema de producción.
- Reconocer plagas y enfermedades e implementar estrategias de gestión integrada.
- Optimizar la cosecha, transporte y recepción de las olivas, asegurando calidad y trazabilidad.
- Gestionar la producción de lotes especiales y aplicar prácticas sostenibles orientadas a mejorar el rendimiento.

**Competencias profesionales:**

- COE1. Dealing with problems: Resolver problemas relacionados con la calidad del fruto.
- COT1. Planning and organising (agricultural operations): Coordinar todas las actividades del cultivo, la cosecha y la recepción de la aceituna, integrando información para optimizar los recursos y asegurar la calidad del producto final.
- COT2. Think proactively: Anticipar problemas derivados de la cosecha, el transporte y la recepción.

**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:**

Angel Garcia Pizarro

Juan Francisco Hermoso Leon

Pablo Ortigueira Sanchez

Agusti Jordi Romero Aroca

**Duración:**

37,5 h

**Impartición:**

presencial

**Idiomas en que se imparte:**

Español, Catalán

**Fechas:**

del 23/02/2026 al 27/02/2026

**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:**

Aula de Formación y Campso del IRTA Mas Bové

TP-7225, km 3 - Constantí

**Precio:**

225

**Contacto FURV:**

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

**Teléfono de contacto:**

[977 779 960](tel:977779960)

## **Programa**

---

**Módulo:** **Módulo 1**

**ECTS:** 3,75

**Duración:** 37,5 h.

**Idiomas:** Catalán - Castellano

**Contenido:**

- TO: Bienvenida e introducción al funcionamiento del curso
- T1: Introducción al mundo del olivo
- T2: Composición química de la oliva

- T3: Sistemas de cultivo
- T4: Plagas y enfermedades
- T5: Cosecha y transporte
- T6: Recepción y clasificación
- T7: Organización en la elaboración de lotes premium
- T8: Producción ecológica, biodinámica y regenerativa
- T9: Sesión práctica: Visita al campo
- 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](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

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

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