



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Producció, Collita i Postcollita d'Olives



Aquesta microcredencial respon a la necessitat del sector de l'oli d'oliva verge extra (OOVE) de formar professionals amb coneixements especialitzats en les fases inicials de la producció, incloent la gestió del cultiu, la collita i el maneig postcollita de les olives.

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 participen en les fases inicials de la producció de l'oli d'oliva verge extra (OOVE), especialment en àmbits com el cultiu, la collita i la postcollita. Inclou perfils com:

- Tècnics i professionals científics i intel·lectuals
- Tècnics de suport
- Treballadors qualificats en activitats agrícoles
- Peons de l'agricultura i indústries relacionades
- Directors i gerents d'explotacions oleícoles

És especialment rellevant per a persones que treballen en cooperatives, DOPs, almàsseres i

empreses oleícoles, que necessiten actualitzar o adquirir coneixements especialitzats per millorar la qualitat, sostenibilitat i rendibilitat de la producció.

Criteris de selecció:

Currículum Vitae

Codi:

MCOLLOLIQ-A1-2026-1

Títol al que dóna dret:

Certificat d'aprofitament

Objectius:

- Conèixer la importància econòmica i varietats de l'olivera, així com els tipus i categories d'oli d'oliva.
- Identificar la composició de l'oliva i els factors que influeixen en la qualitat de l'oli.
- Conèixer les tècniques més adequades de cultiu, poda, reg i fertilització segons el sistema de producció.
- Reconèixer plagues i malalties i implementar estratègies de gestió integrada.
- Optimitzar la collita, transport i recepció de les olives, assegurant qualitat i traçabilitat.
- Gestionar la producció de lots especials i aplicar pràctiques sostenibles i de millora de rendiment.

Competències professionals:

- COE1. Dealing with problems: Resoldre incidències relacionades amb la qualitat del fruit
- COT 1. Planning and organising (agricultural operations): Coordinar totes les activitats del cultiu, collita i recepció de l'oliva, integrant informació per optimitzar els recursos i assegurar la qualitat del producte final.
- COT 2. Think proactively: Anticipar problemes derivats de la collita, transport i recepció

Cursos associats:

- M1: [Producció, Collita i Postcollita d'Olives](#)
- M2: [Obltenció 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:

Angel Garcia Pizarro

Juan Francisco Hermoso Leon

Pablo Ortigueira Sanchez

Agusti Jordi Romero Aroca

Durada:

37,5 h

Impartició:

presencial

Idiomes en que s'imparteix:

Castellà, Català

Dates:

del 23/O2/2026 al 27/O2/2026

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:

Aula de Formació i Camps de l'IRTA Mas Bové

TP-7225, km 3 - Constantí Ubicació

Preu:

225

Contacte:

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

Telèfon de contacte:

[977 779 960](tel:977779960)

Programa

Mòdul:	Mòdul 1
ECTS:	3,75
Durada:	37,5 h.
Idiomes:	Català - Castellà

Contingut:

- TO: Benvinguda i introducció al funcionament del curs
- T1: Introducció al món de l'olivera
- T2: Composició química de l'oliva
- T3: Sistemes de conreu
- T4: Plagues i malalties
- T5: Collita i transport
- T6: Recepció i classificació
- T7: Organització en l'elaboració de lots premium
- T8: Producció ecològica, biodinàmica i regenerativa
- T9: Sessió pràctica: Visita a camp
- 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

www.fundacio.urv.cat/formacio

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