



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI  
Fundació URV

# Acondicionamiento del Aceite de Oliva y Aseguramiento de su Calidad



Esta microcredencial responde a la necesidad del sector oleícola de contar con profesionales capacitados para gestionar el aceite de oliva una vez elaborado, fase clave para mantener su calidad, seguridad y estabilidad. La calidad final del producto depende directamente de cómo se conservan, almacenan y manipulan los aceites, así como de la trazabilidad, el control documental y su evaluación organoléptica.

## 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:

Dirigido a profesionales que intervienen en la postelaboración del aceite de oliva en almazaras, cooperativas y empresas envasadoras: gestión del almacenamiento y los trasiegos, envasado y etiquetado, trazabilidad y control documental, calidad y seguridad alimentaria (APPCC), y evaluación organoléptica; así como a personal operativo que debe preservar la calidad, estabilidad y sostenibilidad del producto.

- Responsables de calidad (APPCC), técnicos de trazabilidad y documentación, analistas sensoriales, técnicos de I+D de producto y estabilidad.
- Jefes de línea de filtración y decantación, técnicos de almacén de aceites y logística, operarios de envasado y etiquetado, gestores de entrada/salida de aceites de terceros.
- Personal de almazara y cooperativas con funciones de recepción, conservación en depósitos, trasiegos, limpieza y mantenimiento, control de lotes.
- Operarios de apoyo en almacén de aceite, limpieza de instalaciones y depósitos, asistencia a expediciones y controles básicos de calidad.

**Criterios de selección:**

Currículum Vitae

**Código:**

MCONDOLIQ-A1-2026-1

**Título al que da derecho:**

Certificado de aprovechamiento

**Objetivos:**

- Gestionar la postelaboración del aceite de oliva aplicando las operaciones admitidas por la normativa, controlando los factores que afectan su estabilidad.
- Supervisar el almacenamiento del aceite seleccionando depósitos adecuados, aplicando sistemas para preservar la calidad y gestionando correctamente trasiegos, limpieza y mantenimiento.
- Organizar el proceso de envasado y conservación, seleccionando envases apropiados, gestionando lotes y aplicando la normativa de etiquetado, garantizando la calidad y la trazabilidad del producto final.
- Diseñar coupages entre variedades, cosechas o calidades para ajustar el perfil organoléptico y la estabilidad del aceite, aplicando criterios técnicos y normativa vigente.
- Conocer los sistemas de calidad y seguridad alimentaria, incluyendo APPCC, trazabilidad, documentación y auditorías.
- Evaluar la calidad del aceite mediante catas prácticas, interpretando los efectos de diferentes condiciones de conservación.

**Competencias profesionales:**

- **COE 1: Manage Quality:** Conocer los sistemas de gestión de calidad para garantizar el cumplimiento normativo en todas las etapas de la postelaboración.
- **COE 2: Planning and organising:** Planificar trasiegos, coupages y envasado en función de la capacidad de depósitos y de la estrategia comercial.
- **COT 1: Adress identified risks:** Adquirir capacidad para implementar acciones preventivas y correctoras para reducir riesgos asegurando la seguridad alimentaria y la calidad del producto.

**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:**

Abdelaziz Boudebouz

Juan Francisco Hermoso Leon

Joan Miquel Nomen Martinez

Agusti Jordi Romero Aroca

**Duración:**

37,5 h

**Impartición:**

presencial

**Idiomas en que se imparte:**

Español, Catalán

**Fechas:**

del 13/O4/2026 al 17/O4/2026

**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 200 Campus Sescelades

**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 3

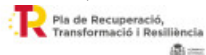
**ECTS:** 3,75

**Duración:** 37,5 h.

**Contenido:**

- T1: Introducción al proceso de postelaboración
- T2: Condiciones de almacenamiento ideales
- T3: Envasado y conservación
- T4: Coupage y ajuste del perfil del aceite
- T5: Gestión de la calidad y cumplimiento normativo
- T6: APPCC y trazabilidad
- T7: Gestión de la calidad del aceite sin molino propio
- T8: Expedición de aceite a granel
- T9: Cata de aceites conservados en condiciones diferentes
- 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](#)