



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Condicionament de l'Oli d'Oliva i Assegurament de la seva Qualitat



Aquesta microcredencial respon a la necessitat del sector oleícola de disposar de professionals capacitats per gestionar l'oli d'oliva un cop elaborat, fase clau per mantenir la seva qualitat, seguretat i estabilitat. La qualitat final del producte depèn directament de com es conserven, emmagatzemen i manipulen els olis, així com de la traçabilitat, el control documental i la seva avaluació organolèptica

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:

Dirigit a professionals que intervenen en la postelaboració de l'oli d'oliva en almàsseres, cooperatives i empreses envasadores: gestió de l'emmagatzematge i els trasbalsos, envasat i etiquetatge, traçabilitat i control documental, qualitat i seguretat alimentària (APPCC), i avaluació organolèptica; així com a personal operatiu que ha de preservar la qualitat, estabilitat i sostenibilitat del producte.

- Responsables de qualitat (APPCC), tècnics de traçabilitat i documentació, analistes sensorials, tècnics d'I+D de producte i estabilitat.
- Caps de línia de filtració i decantació, tècnics de magatzem d'olis i logística, operaris

d'envasat i etiquetatge, gestors d'entrada/sortida d'olis de tercers.

- Personal d'almàssera i cooperatives amb funcions de recepció, conservació en dipòsits, trasbalsos, neteja i manteniment, control de lots.
- Operaris de suport en magatzem d'oli, neteja d'instal·lacions i dipòsits, assistència a expedicions i controls bàsics de qualitat.

Criteris de selecció:

Currículum Vitae

Codi:

MCONDOLIQ-A1-2026-1

Títol al que dóna dret:

Certificat d'aprofitament

Objectius:

- Gestionar la postelaboració de l'oli d'oliva aplicant les operacions admeses per la normativa, controlant els factors que afecten la seva estabilitat.
- Supervisar l'emmagatzematge de l'oli seleccionant dipòsits adequats, aplicant sistemes per preservar la qualitat i gestionant correctament trasbalsos, neteja i manteniment.
- Organitzar el procés d'envasat i conservació, seleccionant envasos apropiats, gestionant lots i aplicant la normativa d'etiquetatge, garantint la qualitat i la traçabilitat del producte final.
- Dissenyar cupatges entre varietats, collites o qualitats per ajustar el perfil organolèptic i l'estabilitat de l'oli, aplicant criteris tècnics i normativa vigent.
- Conèixer els sistemes de qualitat i seguretat alimentària, incloent APPCC, traçabilitat, documentació i auditories.
- Avaluar la qualitat de l'oli mitjançant tastos pràctics, interpretant els efectes de diferents condicions de conservació.

Competències professionals:

- **COE 1: Manage Quality:** Conèixer els sistemes de gestió de qualitat per garantir el compliment normatiu en totes les etapes de la postelaboració.
- **COE 2: Planning and organising:** Planificar trasbalsos, cupatges i envasament en funció de la capacitat de dipòsits i de l'estratègia comercial.
- **COT 1: Adress identified risks:** Adquirir capacitat per implementar accions preventives i correctores per reduir riscos assegurant la seguretat alimentària i la qualitat del producte.

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:

Abdelaziz Boudebouz

Juan Francisco Hermoso Leon

Joan Miquel Nomen Martinez

Agusti Jordi Romero Aroca

Durada:

37.5 h

Impartició:

presencial

Idiomes en que s'imparteix:

Castellà, Català

Dates:

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

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 200 Campus Sescelades

Preu:

225

Contacte:

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

Telèfon de contacte:

[977 779 960](tel:977779960)

Programa

Mòdul:**Mòdul 3****ECTS:**

3.75

Durada:

37.5 h.

Contingut:

- T1: Introducció al procés postelaboració
- T2: Condicions d'emmagatzematge ideals
- T3: Envasat i conservació

- T4: Cupatge i ajust del perfil de l'oli
- T5: Gestió de la qualitat i compliment normatiu
- T6: APPCC i traçabilitat
- T7: Gestió de la qualitat d'oli sense molí propi
- T8: Expedició d'oli a doll
- T9: Tast d'olis conservats en condicions diferents
- 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](#)