



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Control de Qualitat i Anàlisi Sensorial de l'Oli d'Oliva



Aquesta microcredencial respon a la necessitat del sector oleícola de formar professionals capaços d'avaluar i garantir la qualitat de l'oli d'oliva, tant des del punt de vista químic com sensorial. Amb aquesta formació, els participants adquiriran els coneixements i habilitats necessàries per: supervisar la qualitat al llarg del procés productiu, realitzar tastos i anàlisis sensorials fiables, interpretar els resultats d'anàlisis físiques i químiques, conèixer les categories comercials i certificacions oficials i aplicar procediments de mostreig representatiu.

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:

Adreçat a professionals del sector oleícola que han d'avaluar i garantir la qualitat de l'oli d'oliva des del punt de vista químic i sensorial, al llarg del procés productiu i en la postelaboració.

- Responsables de qualitat i seguretat alimentària (APPCC), traçabilitat i control documental.
- Tècnics de laboratori i de control de qualitat fisicoquímic.
- Personal de panell de tast, tècnics d'anàlisi sensorial i de classificació d'olis.

- Caps i tècnics d'almàssera, cooperatives i envasadores amb funcions de supervisió de qualitat, mostreig i classificació comercial.
- Professionals que gestionen categories comercials, certificacions oficials i la coherència entre propietats organolèptiques i normativa vigent.

Codi:

MCONQOLIQ-A1-2026-1

Títol al que dóna dret:

Certificat d'aprofitament

Objectius:

- Avaluar la qualitat química de l'oli d'oliva aplicant els paràmetres fisicoquímics obligatoris i complementaris, interpretant els resultats segons la normativa vigent.
- Aplicar tècniques de mostreig representatiu de dipòsits, camions i lots envasats, gestionant correctament la variabilitat analítica i garantint la traçabilitat.
- Realitzar anàlisis sensorials de l'oli, identificant atributs organolèptics positius i defectes, interpretant fitxes de tast i utilitzant protocols fiables per a la classificació i control de qualitat.
- Conèixer i aplicar tècniques d'anàlisi química relacionant els resultats amb els atributs sensorials i identificant possibles alteracions o adulteracions.
- Integrar la informació química i sensorial per prendre decisions de gestió de la qualitat complint la normativa i garantint la seguretat alimentària del producte final.

Competències professionals:

- **COE1: Supervise food quality:** Aprendre a supervisar les anàlisis químiques i sensorials, verificant procediments i resultats.
- **COE2: Planning and organising:** Planificar i organitzar les sessions de tast i anàlisis químiques per garantir la fiabilitat i traçabilitat dels resultats.
- **COT2: Think proactively:** Utilitzar les anàlisis química i sensorial per anticipar possibles riscos que afectin la qualitat de l'oli.

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
Olga Busto Busto
María Ángeles Calvo Fandos

Durada:

37,5 h

Impartició:

presencial

Idiomes en que s'imparteix:

Castellà, Català

Dates:

del 18/O5/2026 al 22/O5/2026

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 Campus Sescelades i Aula de Tast del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (Reus)

Preu:

225

Contacte:

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

Telèfon de contacte:

[977 779 960](tel:977779960)

Programa

Mòdul: Mòdul 4

ECTS: 3,75

Durada: 37,5 h.

Contingut:

- T1: Qualitat química i sensorial de l'oli
- T2: Classificació i certificacions oficials i comercials dels olis
- T3: Anàlisi sensorial
- T4: Sessió pràctica de Tast
- T5: Base química dels atributs sensorials
- T6: Paràmetres fisicoquímics
- T7: Sistemes de mostreig

- **T8:** Mètodes d'anàlisi química
- **T9:** Sessió pràctica d'anàlisi al laboratori
- **T10:** Prova avaluativa



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](#)