

Microcredencials Producció i Qualitat de l'Oli d'Oliva Verge Extra

- Formació intensiva especialitzada
- Reconeixement europeu
- Enfocament aplicable a la realitat del sector

Dra. Olga Busto (olga.busto@urv.cat)

Dra. Montse Mestres (montserrat.mestres@urv.cat)



Què són les microcredencials?

Formació adaptada al món actual

- Cursos flexibles, curts i orientats a la demanda del mercat laboral
- Accessibles per a persones adultes amb o sense titulació universitària prèvia
- Són impartides per universitats, garantint un alt nivell acadèmic i una formació de qualitat contrastada.
- Acumulables en itineraris formatius personalitzats.
- CO-DISSENYADES en col·laboració amb el sector.

Detalls importants:

- Certificació oficial digital amb reconeixement europeu.
- Possibilitat de cursar mòduls individuals.
- Places limitades per garantir la qualitat formativa.
- Finançament disponible a través del Pla Microcreds.



Pla Microcreds: Formació accessible per a tothom



Iniciativa europea

Finançat amb fons Next Generation EU, vigent fins al juny de 2026, per impulsar la formació contínua de qualitat.



Subvenció del 70%

Reducció significativa del cost dels cursos, amb possibilitat d'accés gratuït segons el perfil del sol·licitant.



Millora de l'ocupabilitat

Dissenyat per facilitar l'aprenentatge al llarg de la vida i potenciar les oportunitats laborals en sectors estratègics.



Per què una microcredencial en oli d'oliva?



Resposta a una necessitat real del sector

La indústria oleícola demanda professionals especialitzats que combinin coneixements científics, tècnics i pràctics.

Cal dissenyar una formació de nivell universitari que inclogui des del mestre d'almàssera i fins a la fase de comercialització.





Metodologia i estructura del curs

1 **Format intensiu i pràctic**

4 mòduls independents de 37,5 hores cadascun, amb un total de 150 hores de formació presencial.

2 **Experiència immersiva**

Visites a camps d'oliveres, almàsseres reals, sessions de tast professional i pràctiques en laboratoris especialitzats.

3 **Avaluació pràctica**

Centrada en casos reals i aplicació directa dels coneixements al context professional de cada participant.



Contingut dels mòduls formatius



Producció, collita i postcollita



Obtenció de l'oli d'oliva



**Condicionament de l'oli i
assegurament de la qualitat**



Control de qualitat i anàlisi sensorial

Contingut dels mòduls formatius

Mòdul 1: Producció, collita i postcollita d'olives

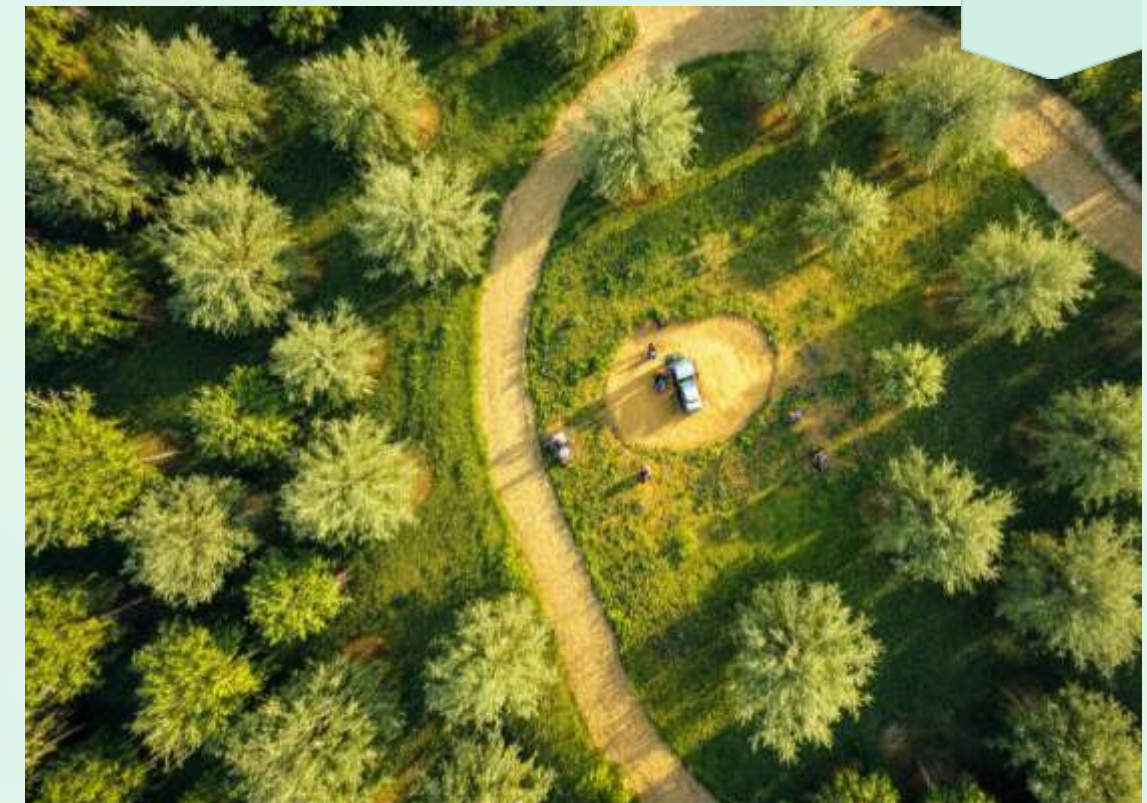
Objectius

Donar a conèixer les eines i criteris bàsics per:

- Determinar les característiques agronòmiques i fisicoquímiques de les olives
- Avaluar la qualitat potencial de l'oli a partir del fruit
- Gestionar els sistemes de collita i el transport fins al molí
- Organitzar la recepció i manipulació de les olives per optimitzar el rendiment industrial i la qualitat final

Ubicació: Instal·lacions IRTA de Mas Bové (sala de formació i camp)

Nº Sessions: 9 sessions



Contingut dels mòduls formatius

Mòdul 1: Producció, collita i postcollita d'olives

Continguts

- Varietats d'oliva i la seva composició química
- Sistemes de conreu (tradicional, intensiu, superintensiu)
- Gestió de plagues i malalties
- Optimització de la collita, el transport i la recepció
- Agricultura ecològica, biodinàmica i regenerativa
- Organització i elaboració de lots premium



Teoria aplicada

Fonaments tècnics sobre cultiu, maduració i tipicitats

Sessió Pràctica

Visita als camps IRTA

Avaluació pràctica

Resolució de casos



Contingut dels mòduls formatius

Mòdul 2: Obtenció de l' oli d' oliva

Objectius

- Donar a conèixer les eines per a la presa de decisions en la regulació dels processos del molí
- Entendre com maximitzar quantitat i qualitat de l'oli d'oliva a través de la regulació de paràmetres de procés
- Gestionar correctament els subproductes generats (fulles, rames, sansa, etc.) d'acord amb la legislació
- Aplicar les normatives i bones pràctiques en la gestió dels residus produïts durant el procés per minimitzar l'impacte ambiental

Ubicació: Instal·lacions FURV (Campus Sescel·lades, Tarragona) i visita almàssera

Nº Sessions: 9 sessions



Contingut dels mòduls formatius

Mòdul 2: Obtenció de l' oli d' oliva

Continguts

- Visió general del procés d'extracció
- Composició química de l'oli
- **Procés d'elaboració**
- Gestió de subproductes
- Regulació del sistema

	Mòlta Tècniques de trituració i el seu impacte en qualitat i rendiment
	Batut Temperatura i temps per optimitzar extracció. Coadjuvants
	Centrifugació Ajustaments per separar eficientment oli, aigua i sòlids
	Decantació i Filtració Processos finals per clarificar i filtrar l' oli

Teoria aplicada

Fonaments tècnics sobre elaboració i gestió de subproductes

Sessió Pràctica

Visita a una almàssera

Avaluació pràctica

Resolució de casos



Contingut dels mòduls formatius

Mòdul 3: Condicionament de l'oli i assegurament de la qualitat

Objectius

- Donar a conèixer les eines bàsiques que s'utilitzen per prendre decisions relacionades amb els moviments d'oli dins el molí
- Introduir criteris bàsics i fonamentals que garanteixin el manteniment de la traçabilitat i qualitat dels olis
- Donar a conèixer els protocols documentals necessaris en una almàssera

Ubicació: Instal·lacions FURV (Campus Sescel·lades, Tarragona)
Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

Nº Sessions: 9 sessions



Contingut dels mòduls formatius

Mòdul 3: Condicionament de l'oli i assegurament de la qualitat

Continguts

- Condicions òptimes d'emmagatzematge (temperatura, oxigen, llum)
- Tècniques de coupage per ajustar perfils organolèptics
- Sistemes APPCC i protocols de traçabilitat
- Normativa aplicable i documentació obligatòria
- Gestió d'oli s doll i per a productors sense molí propi



Teoria aplicada

Fonaments tècnics per mantenir i potenciar la qualitat de l'oli

Sessió Pràctica

Tast d'olis

Avaluació pràctica



Contingut dels mòduls formatius

Mòdul 4: Control de Qualitat i Anàlisi Sensorial

Objectius

- Donar a conèixer les principals eines utilitzades en l'anàlisi química bàsica de l'oli d'oliva
- Introduir els conceptes fonamentals de l'anàlisi sensorial
- Presentar els valors de referència i la interpretació bàsica dels resultats analítics
- Aproximar-se als criteris de qualitat i classificació de l'oli segons normativa vigent

Ubicació: Instal·lacions URV (Campus Sescel·lades, Tarragona)
Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

Nº Sessions: 9 sessions



Contingut dels mòduls formatius

Mòdul 4: Control de Qualitat i Anàlisi Sensorial

Continguts

- Qualitat química i sensorial de l'oli d'oliva
- Anàlisi sensorial i atributs organolèptics
- Paràmetres fisicoquímics i mètodes d'anàlisi
- Classificació i certificacions dels olis
- Sessions pràctiques: tast i anàlisi química



Teoria aplicada

Fonaments tècnics per a l'anàlisi química i sensorial de l'oli

Sessió Pràctica

Tast d'olis i pràctiques al laboratori

Avaluació pràctica



Beneficis i valor afegit



1 Formació dissenyada “ad-hoc”

2 Connexió directe amb el sector

3 Itinerari formatiu continuat

Possibilitat d'ampliar la formació en àrees específiques

- Responsable d'olivicultura
- Gestor/a de cellers d'oli
- Analista d'olis
- Expert/a en processos d'almàssera



Moltes gràcies!!