

Formació contínua

Escoles Agràries

El conreu de l'olivera

Presencial, 3, 10, 17, 18 i 19 de març de 2026

Presentació i objectius

L'olivera és un dels cultius majoritaris en el nostre paisatge mediterrani, que ens proveeix d'un producte excel·lent, omnipresent a la nostra dieta. En aquest curs volem introduir-nos al maneig d'aquest cultiu, aprenent les pràctiques que ens poden ajudar a fer un oli de qualitat i saludable. També s'explicaran els factors agronòmics de l'olivera i crítics per la qualitat de l'oli, tot fent un repàs de com influeixen els factors del camp en la qualitat i com s'ha de treballar per a obtenir olis d'alta qualitat. També es parlarà sobre les varietats d'olivera i les característiques i rendiments dels olis i com podem adaptar aquestes varietats als sistemes de cultiu.

Professorat

Juan Francisco Hermoso Leon. Enginyer agrònom, Investigador Especialista en Olivicultura del IRTA.

Pablo Ortigueira Sanchez. Tècnic expert en olivicultura, viticultura y agricultura regenerativa.

Jesus Manuel Frances Ortega. Doctor enginyer agrònom, professor d'olivicultura i elaiotècnia de la Universitat de Girona i director de la Càtedra VOE-UdG.

M^a Àngels Casanovas Revilla. Enginyera agroambiental i tècnica de l'ADV Vinyaters de Pau.

Realització

Lloc: Empordàlia Vilajuïga, carretera de Roses nº3 de Vilajuïga.

Calendari: Dies 3, 10, 17, 18 i 19 de març de 2026.

Horari: 15:00 a 18.00 h./19:00.

Visites: matins de 10 a 12:30h.

Durada: 15 h.

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/XUP1UZRLWSrk5kof8>

Coordinadora: Eugeni Domingo Ribary

Telèfon: 972 63 01 23,

a/e. eugenidomingo@gencat.cat

Cost: 32 €

(segons ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries).

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

El conreu de l'olivera

Programa

Sessió 1, dimarts. 3 de març. Juan Francisco Hermoso Leon

15.00 a 16.50 h Situació del sector oleícola. Requeriments climàtics i de sòl de l'olivera. Nous models d'explotació. Costos i rendibilitat dels models productius en olivera.

17.10 a 19.00 h Elecció varietal. Maneig del conreu i qualitat de l'oli. Activitats IRTA relacionades amb la sostenibilitat i els nous reptes del mercat de l'Oli.

Sessió 2, dimarts. 10 de març. Pablo Ortigueira Sanchez

15.00 a 18.00 h Control de plagues, malalties i males herbes en olivera. Maneig d'oliveres en producció ecològica. Olivera regenerativa.

Sessió 3, dimarts. 17 de març. Jesus Manuel Frances Ortega

15.00 a 18.00 h Tecnologia de producció d'olives i d'extracció d'oli al molí per obtenir OOVE's de qualitat a les comarques amb oliverar de Girona.

Sessió 4, dimecres. 18 de març. M^a Àngels Casanovas Revilla

10.00 a 12.30 h Visita de camp a plantacions d'olivera d'Empordàlia. Observacions de disseny de plantacions, esporga i seguiment.

Sessió 5, dijous 19 de març. M^a Àngels Casanovas Revilla

10.00 a 12.30 h Visita tècnica a un trull. Qualitat i comercialització de l'oli d'oliva. Passaport d'oleoturisme de la DOP Oli de l'Empordà.
Tast d'olis.