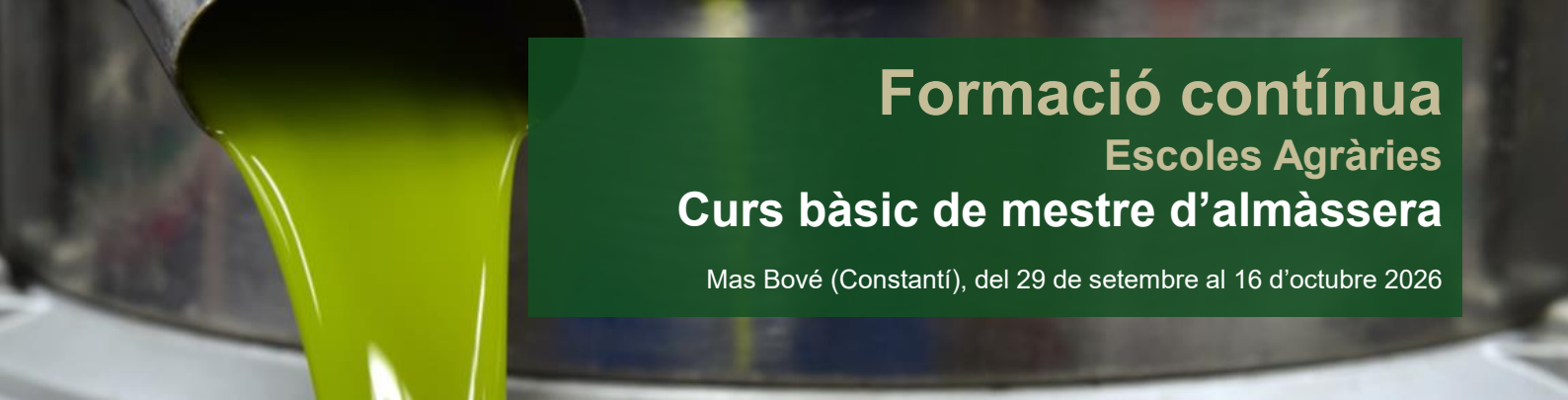




Formació contínua

Escoles Agràries

Curs bàsic de mestre d'almàssera

Mas Bové (Constantí), del 29 de setembre al 16 d'octubre 2026

Presentació i objectius

A Catalunya, el sector de l'oli d'oliva té una gran importància, i per a obtenir un bon oli d'oliva verge extra (OOVE) d'alta qualitat, és imprescindible disposar d'una bona matèria primera així com garantir una correcta transformació i conservació del producte.

En aquest context, el mestre d'almàssera és una figura fonamental dins de la cadena d'elaboració d'OOVE. És el responsable de prendre decisions durant els processos de recepció de les olives i d'elaboració de l'oli que influiran directament en la qualitat final del producte, en el rendiment extractiu i en definitiva, en la viabilitat econòmica de l'almàssera.

Aquests professionals han de disposar de coneixements en la producció de l'olivera i de l'oli, així com de les tecnologies disponibles, del seu control i regulació.

L'objectiu d'aquest curs és proporcionar els coneixements necessaris sobre la producció del cultiu de l'olivera, identificar els punts crítics del procés de producció, el seu maneig i conservació de l'oli d'oliva. Per tot això, és imprescindible disposar dels coneixements per a poder regular i produir un producte d'alta qualitat que reuneixi unes característiques que estimuli el seu consum i la demanda per part dels consumidors.

Professorat

Juan Francisco Hermoso, investigador de l'IRTA de Mas Bové.
Agustí Romero, investigador de l'IRTA de Mas Bové
Roohollah Hashemzaei, investigador de l'IRTA de Mas Bové
Mireia Llusà León, MPE Prevención Riesgos Laborales.

Realització

Lloc: Escola Agrària Mas Bové

Ctra. Reus-Morell km 4
43120 Constantí

Calendari: del 29 de setembre al 16 d'octubre de 2026

Horari: 29 de setembre i 1, 6, 8, 13 i 15 d'octubre de 16.00 a 20.00 h. El 16 d'octubre de 08.00 a 14.00 h

Durada: 30 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària Mas Bové** a través del següent formulari: [Inscripcions](#)

Coordinadora: Montse Martorell
Telèfon: 977 34 32 89
a/e montsemartorell@gencat.cat

Cost: 32 €
(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

Per a l'obtenció del certificat acreditatiu és imprescindible assistir a un mínim del 80% de les sessions.

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

Sessió 1, dt. 29 de setembre

16.00 a 20.00 h **Situació actual del sector oleícola (2 hores)**

Mercat global de l'oli d'oliva.

Dimensionament i disseny d'almàsseres associades a les noves explotacions oleícoles.

Influència de la matèria primera en la qualitat de l'oli (2 hores)

Factors de producció (condicions climàtiques i de maneig de les olives, efectes del reg, recol·lecció, transport, etc.).

Professor: Juan Fco Hermoso

Sessió 2, dj. 1 d'octubre

16.00 a 20.00 h **Tecnologia d'elaboració d'OOVE (2 hores)**

Gestió de patis (recepció, neteja, rentat i emmagatzematge dels fruits).

Operacions de preparació de la pasta: molta i batut.

Teoria de la centrifugació.

Regulacions per a l'extracció de l'oli (2 hores)

Pèrdua industrial i extractabilitat.

Problemàtica de la varietat Arbequina.

Controls d'esgotaments.

Professors: Juan Fco Hermoso i Roohollah Hashemzaei

Sessió 3, dt. 6 d'octubre

16.00 a 20.00 h **Directiva de màquines i responsabilitats de modificació de les màquines**

Mesures de seguretat i protecció en l'ús dels equips (4 hores)

Professora: Mireia Llusà

Sessió 4, dj. 8 d'octubre

16.00 a 20.00 h **Operacions per millorar les característiques organolèptiques de l'OOVE (2 hores)**

Maneig i control del molí per a l'obtenció d'olis d'alta qualitat.

Relació entre els compostos volàtils de l'oli, els polifenols i el color.

Elaboració d'olis de collita primerenca i lots especials.

Regulació d'equips MORI.

Filtració, emmagatzematge i conservació (1 hora)

Operacions de manteniment i neteja dels molins (1 hora)

Professor: Juan Fco Hermoso, Agustí Romero i Roohollah Hashemzaei

Sessió 5, dt. 13 d'octubre

16.00 a 20.00 h **Interpretació d'analítiques (2 hores)**

Valors de referència.

Pla IRTA d'acompanyament a molins d'oli d'oliva de Catalunya (2 hores)

Tast d'olis per a moliners.

Identificació de defectes.

Formació de lots simultanis en funció del tast.

Professor: Agustí Romero



Formació contínua

Escoles Agràries

Curs bàsic de mestre d'almàssera

Programa

Sessió 6, dj. 15 d'octubre

16.00 a 20.00 h **Gestió dels subproductes i oportunitats d'aprofitament (4 hores)**

Casos pràctics d'interpretació d'analítiques i de regulacions del molí.

Professor: Juan Fco Hermoso, Agustí Romero i Roohollah Hashemzaei

Sessió 7, dv. 16 d'octubre

08.00 a 14.00 h **Noves tecnologies i equips per millorar l'extractabilitat i qualitat de l'AOVE (1 hora)**

Visita a una almàssera cooperativa i a un molí privat (3 hores)