



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 és molt important, i per a obtenir un bon oli d'oliva verge extra (OOVE), cal disposar d'una bona matèria primera, d'una bona transformació i conservació.

Per això, el mestre d'almàssera és una figura molt important o fonamental dins de la cadena d'elaboració d'OOVE. Aquest, ha de prendre decisions en el procés de recepció i producció que afectaran a la qualitat final del producte, al rendiment extractiu, i en definitiva a la viabilitat econòmica de l'almàssera.

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

L'objectiu d'aquest curs és donar a conèixer els aspectes de producció del cultiu, saber els punts crítics dins del procés de producció, i el maneig i conservació de l'oli d'oliva. Per això, es 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 demanda per part del consumidor.

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 Prevenció Riesgos Laborales.

Realització

Lloc: EA Mas Bové

Calendari: del 29 de setembre al 16 d'octubre

Horari: Dimarts i dijous: 29 de setembre i 1, 6, 8, 13 i 15 d'octubre de 16.00 a 20.00h
Divendres 16 d'octubre de 8.00 a 14.00h

Durada: 30 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'Escola Agrària Mas Bové, en el següent formulari: [Inscripcions](#)

Coordinador: Montse Martorell

Telèfon: 977 343 289

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, dimarts 29 de setembre

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

Mercat global de l'oli d'oliva

Dimensionament i disseny d'almàsseres associats a les noves explotacions oleícoles

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

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

Professor/a: Juan Fco Hermoso

Sessió 2, dijous 1 d'octubre

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

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 l'extracció de l'oli (2h)

Pèrdua industrial i extractabilitat

El problema de l'Arbequina

Controls d'esgotaments

Professor/a: Juan Fco Hermoso i Roohollah Hashemzaei

Sessió 3, dimarts 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 (4h)

Professor/a: Mireia Llusà

Sessió 4, dijous 8 d'octubre

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

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

Relació entre elaboració volàtils d'oli, polifenols i color

Elaboració d'olis de collita primerenca i lots especials

Regulació d'equips MORI

Filtració, emmagatzematge i conservació (1h)

Operacions de manteniment i neteja molins(1h)

Professor/a: Juan Fco Hermoso, Agustí Romero i Roohollah Hashemzaei

Sessió 5, dimarts 13 d'octubre

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

Valors de referència

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

Tast d'olis per a moliners

Identificació de defectes.

Formació de lots simultanis en funció del tast

Professor/a: Agustí Romero



Formació contínua
Escoles Agràries
Curs Bàsic de mestre d'almàssera

Sessió 6, dijous 15 d'octubre

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

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

Professor/a: Juan Fco Hermoso, Agustí Romero i Roohollah Hashemzai

Sessió 7, divendres 16 d'octubre

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

Visita almàssera Cooperativa i molí privat (3h)