

Jornada de Portes Obertes 31/03/2022



institut dels
aliments
de Barcelona



info@institutaliments.barcelona

www.institutaliments.barcelona

Codi centre: 08077435



Consorci d'Educació
de Barcelona
Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona

- **Escola pública** depenent del CEB dedicada exclusivament a la **Formació Professional**
- **Carrer Major de Mercabarna 72-76**
- **Amb aules específiques de:**
 - Cuina industrial
 - Obrador de forneria i pastisseria
 - Aula d'elaboracions
 - 2 laboratoris de química i microbiologia
 - Magatzem i l'aula botiga pedagògica
 - Aula tractament de productes frescos





La nostra **missió** és oferir una formació integral de qualitat basada en la **innovació i la sostenibilitat**, aportant una preparació tècnica i humana al nostre alumnat per tal que esdevinguin **professionals competents** i socialment responsables.

La nostra **visió** és esdevenir un **centre integrat de referència** dels estudis relacionats amb l'alimentació i que integri la formació reglada, ocupacional i contínua

Formació Reglada

- PIP Auxiliar en Establiments del Sector Carni (grups de matí i tarda)
- PIP Auxiliar de comercialització de productes i logística (matins)
- **PIP Auxiliar de Preparació i Comercialització de Peix i Marisc (proper curs tardes)**
- GM Comercialització de Productes Alimentaris (matins)
- GM Forneria, Pastisseria i Confiteria (grups de matí i tarda)
- GM Elaboració de Productes Alimentaris (matins)
- **CE Forneria i Brioxeria artesanal (proper curs tardes)**
- GS Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària (grups de matí i tarda)
- GS Dietètica (grups de matí i tarda)

Cursos Ocupacionals i certificats professionals

- CP Operacions Bàsiques de Pastisseria
- CP Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis
- CP Operacions Bàsiques de Cuina

PIP

- Certificació acadèmica i professional que conté la qualificació final obtinguda en el Pla d'iniciació professional (PIP) i acredita les competències professionals assolides.
- Accés als centres de formació d'adults per obtenir el GESO, sense complir el requisit de tenir 18 anys. Accés directe a Grau mitjà.

CFGM: títol de tècnic o tècnica, que permet accedir a:

- un cicle de grau superior de formació professional o al batxillerat
- Món laboral

CFGS: títol de tècnic/a superior, que permet accedir a:

- obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.
- Món laboral o qualsevol estudi universitari oficial de grau
-

PIP

AUXILIAR EN ESTABLIMENTS DEL SECTOR CARNI

Codi: PFI IA02

Durada: 1.000 h - 1 Curs Acadèmic

 Consorci d'Educació
de Barcelona
Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona

 institut dels
aliments
de Barcelona

AUXILIARS EN ESTABLIMENTS DEL SECTOR CARNI



Capacitació per rebre, preparar i processar matèries primeres i auxiliars per a la producció en indústries alimentàries, així com en establiments del sector carni, tot aplicant protocols establerts per a l'elaboració i envasat de productes i realitzant operacions senzilles, operant amb la qualitat indicada, observant les normes.

Sortides professionals

- Preparador/a de matèries primeres.
- Peó de la indústria de l'alimentació.
- Auxiliar dependent de comerç carni.
- Auxiliar de manteniment en indústria alimentària.
- Auxiliar de línia de producció.
- Operador de màquines per elaborar i envasar productes alimentaris.
- Auxiliar de planta alimentària.
- Auxiliar de magatzem.

PIP

AUXILIAR DE COMERCIALITZACIÓ DE PRODUCTES I LOGÍSTICA

Codi: PFI CM03

Durada: 1.000 h - 1 Curs Acadèmic

 **Consorci d'Educació
de Barcelona**
Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona



institut dels
aliments
de Barcelona

AUXILIAR DE COMERCIALITZACIÓ DE PRODUCTES I LOGÍSTICA

Capacitació per distribuir i recollir productes a domicili, i també activitats auxiliars de reposició i condicionament en el punt de venda, i efectuar els seus cobraments associats, atenent a les persones clientes/destinatàries i oferint-los un servei de qualitat, d'acord amb la normativa aplicable de protecció de dades, riscos laborals, normes internes de les organitzacions, a més d'aquelles establertes pels productes a distribuir.

Sortides professionals:

- Repositor i condicionador.
- Caixer/a d'establiment alimentari
- Atenció als clients
- Repartidor/a de comandes a domicili

PIP

AUXILIAR DE PREPARACIÓ I COMERCIALITZACIÓ DE PEIX I MARISC

Codi: Per determinar- s'està curriquant

Durada: 1.000 h - 1 Curs Acadèmic

 Consorci d'Educació
de Barcelona
Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona



AUXILIAR DEL SECTOR DEL PEIX



Capacitació per rebre, preparar i processar matèries primeres i auxiliars per a la producció en indústries alimentàries, així com en establiments del sector de la pesca, tot aplicant protocols establerts per a l'elaboració i envasat de productes i realitzant operacions senzilles, operant amb la qualitat indicada, observant les normes.

Sortides professionals

- Preparador/a de matèries primeres.
- Peó de la indústria de l'alimentació.
- Auxiliar dependent de comerç de la pesca.
- Auxiliar de manteniment en indústria alimentària.
- Auxiliar de línia de producció.
- Operador de màquines per elaborar i envasar productes alimentaris.
- Auxiliar de planta alimentària.
- Auxiliar de magatzem

Cicle Formatiu Grau Mitjà

COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS

Codi: CFPM CM20

Durada: 2.000 h = 1.584h lectives + 416 pràctiques

Dual = 1.320 lectives + 944 pràctiques

2 Cursos Acadèmics



COMERCIALITZACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS

Capacitació per desenvolupar activitats comercials en establiments d'alimentació

- la planificació comercial, logística d'emmagatzematge, distribució i reposició, atenció comercial seguint criteris de qualitat i seguretat alimentària
- comerç digital

Sortides professionals

- responsable, o encarregat o encarregada, d'un establiment alimentari
- responsable, o encarregat o encarregada de secció, sala o departament de botiga d'alimentació
- gestor o gestora de comerç alimentari
- responsable, o encarregat o encarregada, de comerços alimentaris en línia
- assessor o assessora comercial de productes alimentaris
- venedor o venedora de productes alimentaris

Cicle Formatiu Grau Mitjà

FORNERIA PASTISSERIA I CONFITERIA

Codi: CFPM IA60

Durada: 2.000 h = 1.584h lectives + 416 pràctiques

Dual = 1.320 lectives + 944 pràctiques

2 Cursos Acadèmics



FORNERIA PASTISSERIA I CONFITERIA

Capacitació per elaborar productes de fleca, pastisseria i confiteria; elaborar i muntar postres de restauració; compondre, acabar i presentar els productes elaborats mitjançant tècniques decoratives i innovadores.

Sortides professionals

- forner o fornera
- elaborador o elaboradora de brioixeria, masses i bases de pizza
- pastisser o pastissera
- elaborador i decorador o elaboradora i decoradora de pastissos
- confiter o confitera
- reboster o rebostera
- torronaire
- elaborador o elaboradora de caramels i dolços

Cicle Formatiu Grau Mitjà

ELABORACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS

Codi: CFPM IA10

Durada: 2.000 h = 1.584h lectives + 416 pràctiques

Dual = 1.320 lectives + 944 pràctiques

2 Cursos Acadèmics



institut dels
aliments
de Barcelona



ELABORACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS-

Cuina per col·lectivitats



Capacitació per elaborar i envasar productes alimentaris, fer el manteniment de primer nivell dels equips, segons la legislació vigent.

Sortides professionals

- elaborador/a de productes alimentaris
- cuiner/a en cuines industrials o de col·lectivitats
- operador/a de màquines i equips per al tractament i l'elaboració de productes alimentaris
- operador/a i controlador/a de línies d'envasat i embalatge
- abastador/a de matèries primeres i de materials a les línies de producció
- operador/a de dosificadors
- supervisor/a de línia

Cicle Formatiu Grau Superior

PROCESSOS I QUALITAT EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

Codi: CFPS IAB0

Durada: 2.000 h = 1.584h lectives + 416 pràctiques

Dual = 1.320 lectives + 944 pràctiques

2 Cursos Acadèmics



PROCESSOS I QUALITAT EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA



Capacitació per organitzar i controlar els processos d'elaboració de productes alimentaris programant i supervisant les operacions i els recursos materials i humans necessaris, aplicant els plans establerts per la empresa.

Sortides professionals:

- Cap de línia i torn, de planta de fabricació, de secció o de magatzem
- Supervisor/a d'equips, processos i productes
- Encarregat/ada d'elaboració de productes nous i desenvolupament de processos
- Encarregat/ada en anàlisi d'aliments
- Tècnic/a en laboratori de control de qualitat
- Inspector/a o auditor/a de qualitat
- Encarregat/ada de la gestió de la seguretat alimentària
- Encarregat/ada d'aprovisionaments, de la línia d'envasament i embalatge
- Encarregat/ada de control ambiental i seguretat laboral
- Tècnic/a comercial

Cicle Formatiu Grau Superior

DIETÈTICA

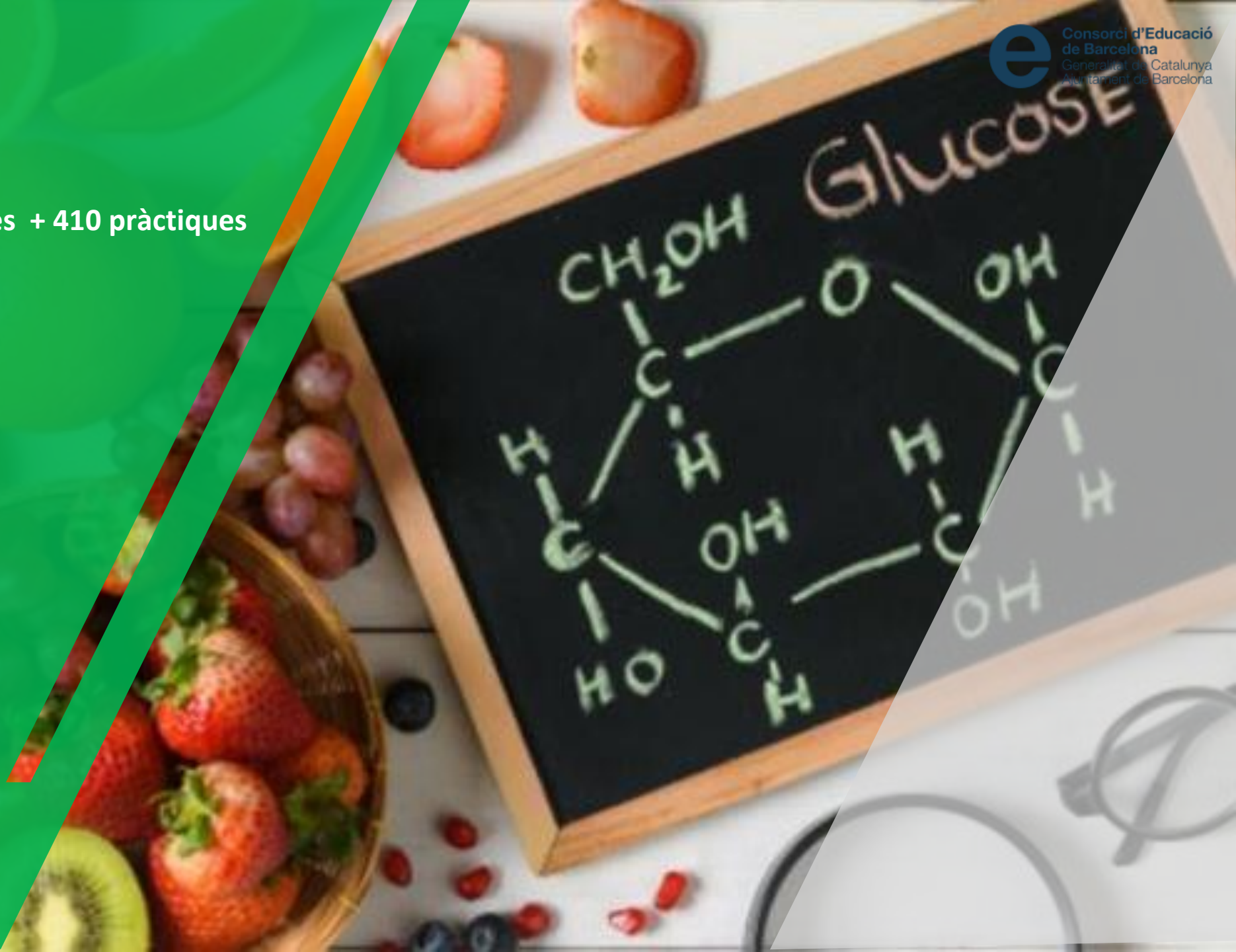
Codi: CFPS 1651

Durada: 2.000 h = 1.590h lectives + 410 pràctiques

2 Cursos Acadèmics



institut dels
aliments
de Barcelona



Capacitació per elaborar dietes, controlar la qualitat de l'alimentació de les persones, analitzar-ne els comportaments alimentaris i programar i aplicar activitats educatives que millorin els hàbits d'alimentació de la població. PEC i Sostenibilitat.

Sortides professionals

- tècnic o tècnica en dietètica i nutrició
- responsable d'alimentació en empreses de servei d'àpats
- tècnic o tècnica en higiene dels aliments
- consultor o consultora en alimentació
- educador sanitari o educadora sanitària

Formació pràctica en centres de treball

El nostre alumnat realitza part de la seva formació pràctica a les empreses.



Formació DUAL i convenis amb empreses i entitats

El centre imparteix FP dual fruit dels convenis i compromisos establerts amb les empreses.



Adequació dels perfils professionals a les necessitats de les empreses

Adeqüem els nostres estudis a les necessitats reals de les empreses del nostre entorn.

Programes internacionals de mobilitat

El nostre alumnat pot realitzar una part de la seva formació pràctica a les empreses, de diferents països de la Unió Europea.

mobilitatfp 

The logo for mobilitatfp features the text 'mobilitatfp' in a bold, black, sans-serif font, followed by a red icon consisting of four arrows pointing outwards from a central point.

Innovació i transferència del coneixement

Creem projectes innovadors per a donar resposta a necessitats d'empreses i entitats.

inn::vafp

Orientació i assessorament professional al llarg de la vida i disseny d'itineraris formatius.

Oferim un itinerari formatiu personalitzat per a la seva professionalització.

orientafp

Reconeixement de l'experiència professional

Validem la experiència professional amb una part d'un títol d'FP.

Acredita't  Generalitat
de Catalunya



Emprenedoria

Potenciem la iniciativa emprenedora des de l'inici de la vida professional de l'alumnat.

emprènf


Estem en contacte

iabarcelona@xtec.cat
iabarcelona@xtec.cat


info@institutaliments.barcelona


www.institutaliments.barcelona

 iabarcelona@xtec.cat


 931939535

 @InsAlimentsBarcelona

 @ialimentsbarcelona

 Institut dels Aliments de
Barcelona

 @InsAlimentsBCN

 @ialimentsbarcelona

Vídeo FP dual

