

# ALIMENTEM EL TEU FUTUR



OFERTA FORMATIVA  
CURS 2022-23



institut dels  
**aliments**  
de Barcelona

# QUI SOM?

## ON SOM?

Estem ubicats al recinte de Mercabarna, a la Zona Franca de Barcelona, un hub alimentari amb més de 600 empreses especialitzades en la distribució, elaboració, importació i exportació de productes frescos i congelats.

Es pot accedir amb transport particular (aparcament gratuït pels nostres alumnes), amb bus (L109 i L21) i amb metro.

### Programes d'Iniciació Professional

- PFI-PIP Auxiliar en Establiments del Sector Carni (p. 6)
- PFI-PIP Auxiliar de preparació i comercialització de peix i marisc (p. 7)
- PFI-PIP Auxiliar en Comercialització de Productes i Logística (p. 8)

### Cicles Formatius de Grau Superior

- CFGS Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària (p. 24)
- CFGS Màrqueting i Publicitat, producte alimentari d'alta gamma i vins (p. 26)
- CFGS Dietètica (p. 28)

### Cursos d'especialització per a professionals

- CE Forneria i Brioixeria artesanal (p.20)

L'IAB és un institut públic de formació professional integrada de nova creació especialitzat en totes les professions del sector alimentari.

La parada "Mercabarna" de l'L9 Sud, ens connecta de forma fàcil i ràpida amb la ciutat de Barcelona i facilita l'accés des dels principals municipis de l'entorn, com ara El Prat, Gavà, Sant Boi i Hospitalet, entre d'altres.

## QUÈ OFERIM?

Una oferta formativa professional diversificada i altament especialitzada en el sector de l'alimentació.

### Cicles Formatius de Grau Mitjà

- CFGM Elaboració de productes Alimentaris. (p. 14)
- CFGM Comercialització de Productes Alimentaris (p. 16)
- CFGM Forneria, Patisseria i Confeiteria (p. 18)

### Certificats de Professionalitat

- CP Operacions bàsiques de pastisseria (p. 9)
- CP Operacions bàsiques de cuina (p. 10)
- CP Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis (p. 21)

### Formació específica

Disseny d'accions de formació adaptades a les necessitats formatives dels professionals i de les empreses.

### Disposen d'espais pràctics totalment equipats:

Laboratoris de química i de microbiologia, taller d'innovació i recerca, taller d'elaboració i processament de productes frescos, aula-botiga, obrador de pastisseria i cuina industrial.

Totes les nostres aules disposen d'equip audiovisual i ordinadors d'ús individual.



Activa fp

Impulsem la utilització de metodologies competencials basades en l'aprenentatge cooperatiu a l'aula (aprenentatges basats en projectes, reptes relacionats amb situacions o entorns laborals).



Innova fp

Com a part de la formació dels nostres alumnes, col·laborem amb les empreses per crear solucions d'innovació sostenible per als seus productes o serveis.



Emprèn fp

Impulsem i donem suport a l'emprenedoria entre el nostre alumnat. Disposem d'una aula d'emprenedoria on es desenvolupen projectes relacionats amb la comercialització de productes alimentaris sostenibles.



Orienta fp

Treballem per millorar les expectatives personals, acadèmiques i professionals del nostre alumnat impulsant instruments i accions d'orientació i acompanyament. Disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes.

**mobilitatfp** 

Participem en diferents accions de mobilitat internacional per facilitar i potenciar la projecció professional del nostre alumnat i la internacionalització de la nostra oferta formativa.

 **Empresa FP**

Promovem la millora de la nostra oferta d'FP col·laborant estratègicament amb les empreses a través de la nostra carta de serveis.

 **futurafp**

Participem al programa FuturaFP per tenir accés a eines, instruments i coneixement per donar resposta a les necessitats socioeconòmiques dels diferents àmbits professionals i territorials de Catalunya, amb l'objectiu de l'excel·lència professional.

 **catskills**

Promovem la participació del nostre alumnat en les competicions nacionals i internacionals de competències professionals, com a part de la seva formació i projecció professional.

 **integratfp**

Col·laborem per tal d'incrementar l'oferta de formació per a l'ocupació en aquelles comarques on hi ha mancança de centres formatius per impartir-la.

Els principals eixos de l'IAB són la qualitat, la innovació i la sostenibilitat, i el nostre objectiu és oferir la millor preparació tècnica i humana al nostre alumnat per tal que esdevinguin professionals competents i socialment responsables.

Per aconseguir-ho apostem per una col·laboració estratègica amb les empreses del sector. No ens limitem a les empreses del nostre recinte, també mantenim convenis amb empreses i comerços de tota Catalunya, com ara grans superfícies comercials, centres de la xarxa hospitalària, plantes de producció alimentària o petits obradors.

Aquesta relació ens permet oferir una formació pràctica de qualitat al nostre alumnat, incrementar progressivament la nostra oferta de formació professional dual i actualitzar de forma permanent les competències del nostre equip docent i el contingut dels nostres programes.

Tots els cicles formatius que impartim a l'IAB es poden cursar en modalitat DUAL. Actualment, més del 30% dels nostres alumnes s'estan formant en aquesta modalitat, però el nostre objectiu és arribar al 100%.

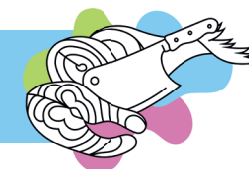
# Nivell 1



**PFI-PIP AUXILIAR EN ESTABLIMENTS DEL SECTOR CARNI**



**PFI-PIP AUXILIAR DE PREPARACIÓ I COMERCIALIZACIÓ DE PEIX I MARISC**



**PFI-PIP AUXILIAR DE COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES I LOGÍSTICA**



**CP OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA**



**CP OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA**



## PFI-PIP AUXILIAR EN ESTABLIMENTS DEL SECTOR CARNI



### EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST PROGRAMA?

Aquest programa d'iniciació professional té 1.000 hores de durada, s'imparteix durant un curs acadèmic i capacita com a Auxiliar en establiments del sector carni.

### QUÈ FA UN AUXILIAR EN ESTABLIMENTS DEL SECTOR CARNI?

Recepciona, prepara, processa i elabora productes carnis aplicant els protocols establerts en les normes de qualitat, higiene i seguretat vigents al sector alimentari. També fa tasques auxiliars d'envasament, emmagatzematge i venda.

### QUI POT ACCEDIR?

Els joves d'entre 16 i 21 anys no ocupats i que no hagin obtingut el graduat en ESO.

### COM ES POT ACCEDIR?

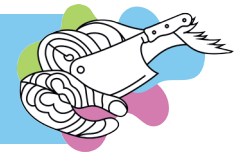
A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

### QUINS MÒDULS FORMATIUS S'HAN DE CURSAR?

Operacions auxiliars en la indústria alimentària.	90h
Elaboració de productes alimentaris.	125h
Operacions auxiliars d'emmagatzematge.	85h
Operacions de condicionament, elaboració i venda al detall.	100h
Tutoria	40h
Formació bàsica en prevenció de riscos laborals.	35h
Formació pràctica en empreses.	mínim 180h
Estratègies i eines de comunicació.	110h
Entorn social i territorial.	30h
Estratègies i eines matemàtiques.	110h
Incorporació al món professional.	45h
Formació complementària.	50h



## PFI-PIP PFI AUXILIAR DE PREPARACIÓ I COMERCIALIZACIÓ DE PEIX I MARISC



**NOU curs 22/23!**

### EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST PROGRAMA?

Aquest programa d'iniciació professional té 1.000 hores de durada, s'imparteix durant un curs acadèmic i capacita com a Auxiliar de preparació i comercialització de peix i marisc.

### QUÈ FA UN AUXILIAR DE PEIXATERIA?

Recepciona, prepara, processa i elabora productes de peix i marisc aplicant els protocols establerts en les normes de qualitat, higiene i seguretat vigents al sector alimentari. També fa tasques auxiliars d'envasament, emmagatzematge i venda.

### QUI POT ACCEDIR?

Els joves d'entre 16 i 21 anys no ocupats i que no hagin obtingut el graduat en ESO.

### COM ES POT ACCEDIR?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

### QUINS MÒDULS FORMATIUS S'HAN DE CURSAR?

Operacions auxiliars en la indústria alimentària.	90h
Elaboració de productes alimentaris.	125h
Operacions auxiliars d'emmagatzematge.	85h
Preparació i comercialització de peixos i marisc.	100h
Tutoria.	40h
Formació bàsica en prevenció de riscos laborals.	35h
Formació pràctica en empreses.	mínim 180h
Estratègies i eines de comunicació.	110h
Entorn social i territorial.	30h
Estratègies i eines matemàtiques.	110h
Incorporació al món professional.	45h

### AMB AQUESTA FORMACIÓ PUC TROBAR FEINA?

Els nostres auxiliars tenen una inserció laboral molt alta en diferents empreses i establiments del sector. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes.

### I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

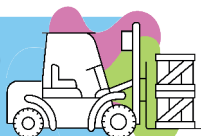
El programa d'Auxiliar de preparació i comercialització de peix i marisc et permet accedir a un centre de formació de persones adultes per obtenir l'ESO, però també comporta la superació del curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau mitjà (CAM).

Amb la superació del programa complet estàs exempt de la prova d'accés al grau mitjà. A l'IAB podries tenir accés directe al CFGM d'Elaboració de Productes Alimentaris (p. 14), que és el cicle formatiu de continuïtat natural, però també existeix la possibilitat d'especialitzar-se o diversificar la formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta (p. 29), com ara el CFGM de Comercialització de Productes Alimentaris (p. 16). Consulta els diferents requisits d'accés (pp. 30 i 31).

Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:  
orientacio@institutaliments.barcelona



## PFI-PIP AUXILIAR DE COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES I LOGÍSTICA



### EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST PROGRAMA?

Aquest programa d'iniciació professional té 1.000 hores de durada, s'imparteix durant un curs acadèmic i capacita com a Auxiliar en comercialització de productes i logística i com a conductor/a de carretons elevadors.

### QUÈ FA UN AUXILIAR EN ESTABLIMENTS DEL SECTOR CARNI?

Realitza operacions auxiliars de reposició i condicionament dels punts de venda, distribució de productes a domicili, preparació de comandes per a clients i operacions de venda i cobrament en un comerç.

### QUI POT ACCEDIR?

Els joves d'entre 16 i 21 anys no ocupats i que no hagin obtingut el graduat en ESO.

### COM ES POT ACCEDIR?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

### QUINS MÒDULS FORMATIUS S'HAN DE CURSAR?

Preparació de comandes i vendes de productes	60h
Tècniques bàsiques de comercialització.	150h
Operacions de cobrament en el servei de lliurament i recollida a domicili.	85h
Lliurament i recollida d'enviaments de productes a domicili.	100h
Tutoria.	40h
Formació bàsica en prevenció de riscos laborals.	35h
Formació pràctica en empreses.	mínim 180h
Estratègies i eines de comunicació.	110h
Entorn social i territorial.	30h
Estratègies i eines matemàtiques.	110h
Incorporació al món professional.	45h

### AMB AQUESTA FORMACIÓ PUC TROBAR FEINA?

Els nostres auxiliars tenen una inserció laboral molt alta en diferents empreses i establiments del sector, com ara les grans superfícies comercials. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes.

### I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

El PIP d'Auxiliar en comercialització de productes i logística et permet accedir a un centre de formació de persones adultes per obtenir l'ESO, però també comporta la superació del curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau mitjà (CAM).

Amb la superació del programa complet estàs exempt de la prova d'accés al grau mitjà. A l'IAB podries tenir accés directe al CFGM de Comercialització de Productes Alimentaris (p. 16), que és el cicle formatiu de continuïtat natural, però també existeix la possibilitat d'especialitzar-se o diversificar la formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta (p. 29) i els diferents requisits d'accés (pp. 30 i 31).

Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:  
orientacio@institutaliments.barcelona



## CP OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA



NOU curs 22/23!

### EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CERTIFICAT?

Aquest certificat de professionalitat és una acció formativa de 450 hores de durada que capacita per poder treballar d'ajudant de pastisseria.

### QUÈ S'APRÈN ?

A realitzar elaboracions i presentacions senzilles de pastisseria i també operacions bàsiques d'aprovisionament, manipulació, preparació i conservació d'aliments.

### QUI POT ACCEDIR ?

No s'exigeixen requisits acadèmics ni professionals. Pot accedir:

- Qualsevol persona desocupada inscrita al Servei d'Ocupació de Catalunya com a demandant d'ocupació (via preferent).

- Qualsevol persona que estigui ocupada i vulgui completar o millorar les seves competències professionals.

### COM ES POT ACCEDIR?

Només cal acreditar la condició legal de desocupat o de treballador en actiu. Si vols informació sobre la matrícula, contacta amb nosaltres a: [orientacio@institutaliments.barcelona](mailto:orientacio@institutaliments.barcelona)

### QUINS MÒDULS FORMATIUS S'HAN DE CURSAR?

Aprovisionament intern i conservació en pastisseria.	120h
Preelaboració, elaboració i presentació en pastisseria.	240h
Pràctiques professionals no laborals.	80h
Formació laboral complementària.	40h

### DE QUÈ ES POT TREBALLAR?

Es pot treballar com a ajudant en qualsevol empresa que elabori productes de pastisseria o en botigues que els comercialitzin. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes.

### I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Després de fer aquest certificat, pots completar la teva formació amb un altre certificat o, si compleixes els requisits, accedir a un dels nostres programes d'iniciació professional o inclús a un dels nostres cicles formatius de grau mitjà (p. 11).



## CP OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA



NOU curs 22/23!

### EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CERTIFICAT?

Aquest certificat de professionalitat és una acció formativa de 390 hores de durada que capacita principalment per poder treballar d'ajudant de cuina.

### QUÈ S'APRÈN?

Aprèn a fer elaboracions culinàries senzilles i també operacions bàsiques d'aprovisionament, manipulació, preparació i conservació d'aliments.

### QUI POT ACCEDIR ?

No s'exigeixen requisits acadèmics ni professionals. Pot accedir:

- Qualsevol persona desocupada inscrita al Servei d'Ocupació de Catalunya com a demandant d'ocupació (via preferent).
- Qualsevol persona que estigui ocupada i vulgui completar o millorar les seves competències professionals.

### COM ES POT ACCEDIR?

Només cal acreditar la condició legal de desocupat o de treballador en actiu. Si vols informació sobre la matrícula, contacta amb nosaltres a: [orientacio@institutaliments.barcelona](mailto:orientacio@institutaliments.barcelona)

### QUINS MÒDULS FORMATIUS S'HAN DE CURSAR?

Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.	120h
Elaboració culinària bàsica.	180h
Pràctiques professionals no laborals.	80h
Formació laboral complementària.	40h

### DE QUÈ ES POT TREBALLAR?

D'ajudant de cuina en qualsevol empresa o establiment que elabori productes culinària com ara serveis de menjar, negocis de restauració o cuines industrials.

A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes.

### I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Després de fer aquest certificat pots completar la teva formació amb un altre certificat o, si compleixes els requisits, accedir a un dels nostres programes d'iniciació professional o a un dels nostres cicles formatius de grau mitjà (p.11).



## CONTINUÏTAT DELS CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT DE NIVELL 1

REQUISIT D'EDAT	PROVA O CURS	ON POTS ACCEDIR
<b>A PARTIR DE 16 ANYS</b>	Prova de competències Clau	Certificat de professionalitat nivell 3 Certificat de professionalitat nivell 2 d'altres famílies professionals
<b>A PARTIR DE 17 ANYS</b>	Prova d'accés als cicles de Grau Mitjà Curs específic per a l'accés al cicle de Grau Mitjà	Cicles formatius de Grau Mitjà Certificats de professionalitat de nivell 2 d'altres famílies professionals
<b>A PARTIR DE 18 ANYS</b>	Prova o curs per a Graduat en Educació Secundària Obligatòria	Graduat en Educació Secundària Obligatòria
<b>A PARTIR DE 19 ANYS</b>	Prova d'accés als cicles formatius de Grau Superior	Cicles Formatius de Grau Superior Certificats de professionalitat nivell 3
<b>A PARTIR DE 25 ANYS</b>	Prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys	Graus Universitaris Cicles Formatius de Grau Superior Certificats de professionalitat nivell 3

Consulta tota la nostra oferta formativa (p. 29) i els diferents requisits d'accés (pp. 30 i 31).

Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats: [orientacio@institutaliments.barcelona](mailto:orientacio@institutaliments.barcelona)

**Nivell 2**

=

**CFGM D'ELABORACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS**



**CFGM COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS**



**FGM FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA**



**CE FORNERIA I BRIOIXERIA ARTESANAL**



**CP CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS**



# CFGM D'ELABORACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS



## EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CICLE?

Aquest cicle formatiu de grau mitjà té 2.000 hores de durada, s'imparteix durant dos cursos acadèmics i capacita com a Tècnic/a en Elaboració de Productes Alimentaris.

## QUÈ FA UN TÈCNIC/A EN ELABORACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS?

Elabora i envasa tota mena d'aliments aplicant les normes de qualitat, higiene i seguretat vigents al sector alimentari. És competent per realitzar funcions de recepció de matèries primeres, maneig d'equips de producció, control d'operacions d'elaboració, envasament, embalatge i funcions de suport als controls de qualitat, emmagatzematge i expedició.

## COM ES POT ACCEDIR ?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. La principal via d'accés és el títol d'ESO, però existeixen d'altres vies, com ara la prova d'accés als Cicles Formatius de Grau Mitjà. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

## DE QUÈ PUC TROBAR FEINA ?

Els nostres titulats del sector professional de la indústria alimentària tenen un molt bon nivell d'inserció laboral. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes i et podem orientar perquè completis la teva formació de forma òptima. Aquests són els principals llocs de feina que pot desenvolupar un Tècnic/a en Elaboració de Productes Alimentaris:

- Elaborador o elaboradora de productes alimentaris
- Operador o operadora de màquines i equips per al tractament i l'elaboració de productes alimentaris
- Operador o operadora i controlador o controladora de línies d'envasament i embalatge
- Recepcionista i magatzemista
- Abastador o abastadora de matèries primeres i de materials a les línies de producció
- Operador o operadora de dosificadors, supervisor o supervisora de línia

## I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Com a Tècnic/a en Elaboració de Productes Alimentaris es pot accedir directament al Batxillerat o a un Cicle Superior de Formació Professional.

El cicle formatiu de continuïtat natural és el de Tècnic/a en Processos i Qualitat de la Indústria Alimentària (p. 24), però a l'IAB també és possible especialitzar-se o diversificar la formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta, inclús si s'opta per combinar la formació amb el treball.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29) i els diferents requisits d'accés (pp. 30 i 31).

Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:  
orientacio@institutaliments.barcelona



## QUINES MATÈRIES S'HAN DE CURSAR?

Operacions de condicionat de matèries primeres	132h
Tractaments de transformació i conservació	198 h
Processat de Productes Alimentaris	58+173h
Processos Tecnològics en la Indústria Alimentària	140+25h
Primeres Matèries en la Indústria Alimentària	99h
Venda i Comercialització de Productes Alimentaris	66h
Operacions i Control de Magatzem en la Indústria Alimentària	66h
Seguretat i Higiene en la Manipulació d'Aliments	66h
Principis de Manteniment Electromecànic	66h
Formació i Orientació Laboral	66h
Empresa i Iniciativa Emprenedora	66h
Anglès Tècnic	99h
Síntesi	264h
Formació en Centres de Treball	416h
Formació i Orientació Laboral	66h

# CFGM COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS



## EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CICLE?

Aquest cicle formatiu de grau mitjà té 2.000 hores de durada, s'imparteix durant dos cursos acadèmics i capacita com a Tècnic/a en Comercialització de Productes Alimentaris.

## QUÈ FA UN TÈCNIC/A EN COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS?

Desenvolupa activitats comercials en establiments alimentaris físics i en línia, relacionades amb la planificació comercial, la gestió de la logística d'emmagatzematge, la distribució i la reposició de productes alimentaris, la supervisió de les seccions de venda d'aliments, i d'atenció comercial a clients i proveïdors, seguint criteris de qualitat, seguretat alimentària i protecció dels consumidors.

## COM ES POT ACCEDIR ?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. La principal via d'accés és el títol d'ESO, però existeixen d'altres vies, com ara la prova d'accés als Cicles Formatius de Grau Mitjà. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

## DE QUÈ PUETROBAR FEINA ?

Els nostres titulats del sector professional de la indústria alimentària tenen un molt bon nivell d'inserció laboral. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes i et podem orientar perquè completis la teva formació de forma òptima. Aquests són els principals llocs de feina que pot desenvolupar un Tècnic/a en Comercialització de Productes Alimentaris:

- 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 petit 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

## I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Com a Tècnic/a en Comercialització de Productes Alimentaris es pot accedir directament al Batxillerat o a un Cicle Superior de Formació Professional.

A l'IAB, el cicle formatiu de continuïtat natural és el de Tècnic/a Superior en Màrqueting i Publicitat, especialitzat en productes alimentaris d'alta gamma i vins (p. 26), però a l'IAB també és possible especialitzar-se amb el Curs d'Especialització en Forneria i Brioixeria Artesanal (p. 20) o diversificar la formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta, inclús si s'opta per combinar la formació amb el treball.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29) Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:  
[orientacio@institutaliments.barcelona](mailto:orientacio@institutaliments.barcelona)



## QUINES MATÈRIES S'HAN DE CURSAR?

Constitució de Petits Negocis Alimentaris	132h
Mercadotècnica del Comerç Alimentari	99h
Dinamització del Punt de Venda en Comerços d'Alimentació	99h
Atenció Comercial en Negocis Alimentaris	99h
Seguretat i Qualitat Alimentària en el Comerç	99h
Preparació i Condicionament de Productes Frescos i Transformats	165h
Logística de Productes Alimentaris	132h
Comerç Electrònic en Negocis Alimentaris	99h
Ofimàtica Aplicada al Comerç Alimentari	132h
Gestió d'un Comerç Alimentari	99h
Anglès Tènic	99h
Formació i Orientació Laboral	66h
Síntesi	264h
Formació en centres de treball	416h

# CFGM FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA



## EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CICLE?

Aquest cicle formatiu de grau mitjà té 2.000 hores de durada, s'imparteix durant dos cursos acadèmics i capacita com a Tècnic/a en forneria, pastisseria i confiteria.

## QUÈ FA UN TÈCNIC/A EN FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA?

Elabora productes de fleca, pastisseria i confiteria i també elabora i munta postres de restauració. Realitza acabats i presentacions emprant tècniques decoratives i innovadores.

## COM ES POT ACCEDIR?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. La principal via d'accés és el títol d'ESO, però existeixen d'altres vies, com ara la prova d'accés als Cicles Formatius de Grau Mitjà. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

## DE QUÈ PUC TROBAR FEINA ?

Els nostres titulats tenen un molt bon nivell d'inserció laboral. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes i et podem orientar perquè completis la teva formació de forma òptima.

Aquests són els principals llocs de feina que pot desenvolupar un Tècnic/a en forneria, pastisseria i confiteria:

- 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
- Rebooster o reboatera
- Torronaire
- Elaborador o elaboradora de caramels i dolços

## I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Com a Tècnic/a en Forneria, pastisseria i confiteria es pot accedir directament al Batxillerat o a un Cicle Superior de Formació Professional.

A l'IAB, ell cicle formatiu de continuïtat natural és el de Tècnic/a en Processos i Qualitat de la Indústria Alimentària (p. 24), però també és possible especialitzar-se a través del nostre Curs d'Especialització de Forneria i Brioixeria Artesanal (p. 20) o diversificar la formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta, inclús si s'opta per combinar la formació amb el treball.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29). Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:

[orientacio@institutaliments.barcelona](mailto:orientacio@institutaliments.barcelona)



## QUINES MATÈRIES S'HAN DE CURSAR?

Elaboracions de Forneria-Brioixeria	198h
Processos Bàsics de Pastisseria i Reboisteria	165h
Elaboracions de Confiteria i altres Especialitats	165h
Postres en la Restauració	132h
Productes d'Obrador	165h
Operacions i Control de Magatzem en la Indústria Alimentària	66h
Seguretat i Higiene en la Manipulació d'Aliments	66h
Presentació i Venda de Productes de Forneria i Pastisseria	66h
Matèries Primeres i Processos en Forneria, Pastisseria i Reboisteria	99h
Formació i Orientació Laboral	66h
Empresa i Iniciativa Emprenedora	66h
Anglès Tècnic	99h
Sintesi	264h
Formació en Centres de Treball	416h

## CE FORNERIA I BRIOIXERIA ARTESANAL



### EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CURS?

Aquest curs d'especialització té 600 hores de durada i està pensat perquè professionals titulats puguin especialitzar-se i ampliar les seves competències en la forneria i la brioixeria artesanals.

**NOU curs 22/23!**

### QUÈ ES POT FER AMB AQUEST CURS?

Elaborar, presentar i maridar productes tradicionals de forneria i brioixeria artesanals, dolços i salats, amb farciment o sense, a partir de masses mare de cultiu i preferments amb cereals tradicionals, especials i pseudocereals, respectant els requeriments de l'elaboració artesana i aplicant tècniques actuals, amb creativitat i innovació, i d'acord amb la normativa vigent de seguretat alimentària, de prevenció de riscos i de protecció mediambiental.

### COM ES POT ACCEDIR?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB (pp. 30-31). Has de disposar de qualsevol de les següents titulacions:

- Tècnic o tècnica en Cuina i Gastronomia
- Tècnic o tècnica en Forneria, Pastisseria i Confiteria
- Tècnic o tècnica en Comercialització de Productes Alimentaris
- Tècnic superior o tècnica superior en Direcció de Cuina

### I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

A l'IAB pots diversificar la teva formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta, inclús si s'opta per combinar la formació amb el treball.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29) i els diferents requisits d'accés (pp. 30 i 31).

Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats: [orientacio@institutaliments.barcelona](mailto:orientacio@institutaliments.barcelona)

### DE QUÈ PUC TREBALLAR ?

Es pot treballar principalment en obradors artesanals o semiindustrials que elaboren productes de forneria, pastisseria i confiteria; en el sector de la restauració i també en establiments que elaboren i venen productes de forneria, pastisseria i rebosteria

Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- Mestre forner o mestra fornera
- Elaborador o elaboradora de brioixeria
- Elaborador o elaboradora de masses i bases de pizza
- Reboster o rebostera
- Tastador o tastadora de productes de panificació artesanals

### QUINES MATÈRIES S'HAN DE CURSAR?

Masses Mare de Cultiu i Preferments	<b>99h</b>
Tecnologia del Fred Aplicada a la Fleca Artesanal	<b>66h</b>
Pans Artesans de Cereals Tradicionals, Especials i Pseudocereals	<b>132h</b>
Brioixeria Artesanal i Pastes Fullades	<b>132h</b>
Tast i Maridatge de Productes de Panificació	<b>66h</b>
Formació en un centre de treball	<b>105h</b>



## CP CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS



### EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CERTIFICAT?

Aquest certificat de professionalitat és una acció formativa de 550 hores de durada que capacita principalment per treballar de carnisser/a i de xarcuter/a.

**NOU curs 22/23!**

### QUÈ S'APRÈN?

A fer les operacions de valoració de la carn, d'especejament, de preparació i d'elaboració de productes i preparats carnis, complint amb la normativa tecnosanitària vigent.

### COM ES POT ACCEDIR?

Amb caràcter general s'han de complir els mateixos requisits d'accés que es demanen als cicles formatius de grau mitjà. Consulta tots els requisits d'accés a la (p.30). Si vols informació sobre la matrícula, contacta amb nosaltres a: [iabarcelona@xtec.cat](mailto:iabarcelona@xtec.cat)

### I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Després de fer aquest certificat pots completar la teva formació i, si compleixes els requisits, accedir a una de les titulacions o accions formatives de la nostra oferta.

### QUIN CONTINGUT TÉ LA FORMACIÓ?

Emmagatzematge i expedició de carn i productes carnis	<b>40 h</b>
Condicionament i tecnologia de la carn	<b>120h</b>
Elaboració de preparats carnis frescos	<b>90h</b>
Elaboració i traçabilitat de productes carnis industrials	<b>180h</b>
Pràctiques professionals no laborals	<b>80h</b>
Formació laboral complementària	<b>40 h</b>

### DE QUÈ ES POT TREBALLAR?

Es pot treballar en qualsevol empresa dedicada a l'elaboració de productes carnis com a carnisser/a, xarcuter/a, cansalader/a, elaborador/a de diferents productes carnis, preparador/preparadora de pernills, salador/a i curador/a. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes.

### CONTINUÏTAT DELS CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT DE NIVELL 2

REQUISIT D'EDAT	PROVA O CURS	ON POTS ACCEDIR
<b>SENSE REQUISITS</b>	Prova de competències Clau.	Certificat de professionalitat de nivell 3 d'altres famílies professionals
<b>A PARTIR DE 17 ANYS</b>	Prova d'accés a Grau Mitjà. Curs específic per a l'accés als cicles de grau mitjà.	Cicles formatius de Grau Mitjà. Certificats de professionalitat de nivell 2 d'altres famílies professionals.
<b>A PARTIR DE 18 ANYS</b>	Prova o curs per a Graduat en Educació Secundària Obligatòria.	Graduat en Educació Secundària Obligatòria.
<b>A PARTIR DE 19 ANYS</b>	Prova d'accés als cicles formatius de Grau Superior.	Cicles Formatius de Grau Superior. Certificats de professionalitat de nivell 3.
<b>A PARTIR DE 25 ANYS</b>	Prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys.	Graus Universitaris. Cicles Formatius de Grau Superior. Certificats de professionalitat nivell 3.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29) i els diferents requisits d'accés (pp. 30 i 31). Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats: [orientacio@institutaliments.barcelona](mailto:orientacio@institutaliments.barcelona)



# Nivell 3

CFGS PROCESSOS I QUALITAT A  
LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA



CFGS MÀRQUETING I PUBLICITAT (PRODUCTES  
ALIMENTARIS D'ALTA GAMMA I VINS)



CFGS DIETÈTICA



## CFGs PROCESSOS I QUALITAT A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA



### EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CICLE?

Aquest cicle formatiu de grau superior té 2.000 hores de durada, s'imparteix durant dos cursos acadèmics i capacita com a Tècnic/a Superior en Processos i qualitat de la Indústria Alimentària.

### QUÈ FA UN TÈCNIC/A SUPERIOR EN PROCESSOS I QUALITAT?

Organitza i controla els processos d'elaboració de productes alimentaris programant i supervisant les operacions i els recursos materials i humans necessaris, tot aplicant les normes ambientals, de qualitat, higiene i seguretat vigents al sector alimentari.

### DE QUÈ PUC TROBAR FEINA?

Els nostres titulats tenen un molt bon nivell d'inserció laboral. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes i et podem orientar perquè completis la teva formació de forma òptima. Aquests són els principals llocs de feina que pot desenvolupar un Tècnic/a Superior en Processos i qualitat de la Indústria Alimentària:

- Cap de línia, de planta de fabricació, de secció o de magatzem
- Cap de torn
- Supervisor/a d'equips, processos i productes
- Encarregat/ada de producció
- Encarregat/ada d'elaboració de productes nous i desenvolupament de processos
- Encarregat/ada en anàlisi d'aliments
- Tècnic/a en anàlisi sensorial

### COM ES POT ACCEDIR?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. La principal via d'accés és el títol de Batxillerat, però existeixen d'altres vies, com ara tenir un títol d'FP de grau mitjà o haver superat la prova d'accés als cicles formatius de grau superior. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

- Tècnic/a en laboratori de control de qualitat
- Inspector/a o auditori/a de qualitat
- Encarregat/ada de la gestió de la seguretat alimentària
- Encarregat/ada d'aprovisionaments
- Encarregat/ada de la línia d'envasament i embalatge
- Encarregat/ada de control ambiental i seguretat laboral
- Tècnic/a comercial

### I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Com a Tècnic/a Superior pots accedir directament a qualsevol estudi universitari oficial de grau (es pot obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS), però a l'IAB també és possible especialitzar-se o diversificar la formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta, inclús si s'opta per combinar la formació amb el treball.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29). Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:  
orientacio@institucionaliments.barcelona



### QUINES MATÈRIES S'HAN DE CURSAR?

Tecnologia Alimentària	132h
Anàlisi d'Aliments	165h
Tractaments de Preparació i Conservació d'Aliments	165h
Organització de la Producció Alimentària	66h
Comercialització i Logística en la Indústria Alimentària	66h
Gestió de la Qualitat Ambiental en la Indústria Alimentària	99h
Manteniment Electromecànic en Indústries de Procés	66h
Control Microbiològic i Sensorial dels Aliments	132h
Nutrició i Seguretat Alimentària	66h
Processos Integrats en la Indústria Alimentària	99h
Biotecnologia Alimentària	66h
Innovació Alimentària	66h
Formació i Orientació Laboral	66h
Empresa i Iniciativa Emprenedora	66h
Projecte de Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària	265h
Formació en Centres de Treball	416h

## CFGS MÀRQUETING I PUBLICITAT (PRODUCTES ALIMENTARIS D'ALTA GAMMA I VINS)



**DISPONIBLE  
PROPERAMENT**

### EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CICLE?

Aquest cicle formatiu de grau superior té 2.000 hores de durada, s'imparteix durant dos cursos acadèmics i capacita com a Tècnic/a Superior en Màrqueting i Publicitat (productes alimentaris d'alta gamma i vins).

### QUÈ FA UN TÈCNIC/A SUPERIOR MÀRQUETING I PUBLICITAT?

Defineix i efectua el seguiment de les polítiques de màrqueting basades en estudis comercials i promoció i fa publicitat dels productes i/o serveis en els mitjans i suports de comunicació adequats, elaborant els materials publicitaris i promocionals i necessaris, en aquest cas, amb una orientació addicional específica als productes alimentaris d'alta gamma i als vins.

### DE QUÈ PUC TROBAR FEINA?

Els nostres titulats tenen un molt bon nivell d'inserció laboral. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes i et podem orientar perquè completis la teva formació de forma òptima. Aquests són els principals llocs de feina que pot desenvolupar un Tècnic/a Superior en Màrqueting i Publicitat (productes alimentaris d'alta gamma i vins):

- Assistent o assistenta del cap de producte
- Tècnic o tècnica de màrqueting
- Tècnic o tècnica en publicitat
- Tècnic o tècnica en relacions públiques
- Organitzador o organitzadora d'esdeveniments de màrqueting i comunicació
- Auxiliar de mitjans en empreses de publicitat
- Controlador o controladora d'emissió en mitjans de comunicació
- Tècnic o tècnica en estudis de mercat i opinió pública
- Tècnic o tècnica en treballs de camp
- Inspector o inspectora d'enquestadors
- Agent d'enquestes i censos
- Codificador o codificadora de dades per a investigacions de mercats
- Responsable de promocions punt de venda
- Especialista en implantació d'espais comercials

### I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Com a Tècnic/a Superior pots accedir directament a qualsevol estudi universitari oficial de grau (es pot obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS), però a l'IAB també és possible especialitzar-se o diversificar la formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta, inclús si s'opta per combinar la formació amb el treball.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29). Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:  
orientacio@institutalimentars.barcelona



### QUINES MATÈRIES S'HAN DE CURSAR?

Atenció al Client, Consumidor i Usuari	66h
Disseny i Elaboració de Material de Comunicació	88h
Gestió Econòmica i Financera de l'Empresa	110h
Investigació Comercial	99h
Treball de Camp en la Investigació Comercial	55h
Llançament de Productes i Serveis	66h
Màrqueting Digital	110h
Mitjans i Suports de Comunicació	55h
Polítiques de Màrqueting	110h
Relacions Públiques i Organització d'Esdeveniments de Màrqueting	66h
Anglès	132h
Formació i Orientació Laboral	66h
Projecte de Màrqueting i Publicitat	264h
Formació en Centres de Treball	416h
Mòduls especialitzats	297h

# CFGS DIETÈTICA



**NOU curs 22/23!**

## EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CICLE?

Aquest cicle formatiu de grau superior té 2.000 hores de durada, s'imparteix durant dos cursos acadèmics i capacita com a Tècnic/a Superior en Dietètica.

## QUÈ FA UN TÈCNIC/A SUPERIOR EN DIETÈTICA?

Elabora dietes, controla la qualitat de l'alimentació de les persones, analitza els comportaments alimentaris i les necessitats nutricionals, programa i aplica activitats educatives que millorin els hàbits d'alimentació de la població.

## DE QUÈ PUC TROBAR FEINA?

Els nostres titulats tenen un molt bon nivell d'inserció laboral. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes i et podem orientar perquè completis la teva formació de forma òptima. Aquests són els principals llocs de feina que pot desenvolupar un Tècnic/a Superior en en Dietètica:

- 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

## I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Com a Tècnic/a Superior pots accedir directament a qualsevol estudi universitari oficial de grau (es pot obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS), però a l'IAB també és possible especialitzar-se o diversificar la formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta, inclús si s'opta per combinar la formació amb el treball.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29). Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:  
orientacio@institutaliments.barcelona



## COM ES POT ACCEDIR?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. La principal via d'accés és el títol de Batxillerat, però existeixen d'altres vies, com ara tenir un títol d'FP de grau mitjà o haver superat la prova d'accés als cicles formatius de grau superior. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

## QUINS MÒDULS FORMATIUS S'HAN DE CURSAR?

Organització i Gestió de l'Àrea de Treball Assignada en la Unitat/ Gabinet de Dietètica	<b>60h</b>
Alimentació Equilibrada: Inclou projecte final d'alimentació sostenible i consultoria dietètica	<b>357h</b> <b>87h</b>
Dietoteràpia: Inclou cuina terapèutica	<b>300h</b> <b>90h</b>
Control Alimentari	<b>180h</b>
Microbiologia i Higiene Alimentària: Inclou cuina saludable	<b>180h</b> <b>90h</b>
Educació Sanitària i Promoció de la Salut: Inclou pràctica d'activitat física per la promoció de la salut	<b>90h</b> <b>20h</b>
Fisiopatologia Aplicada a la Dietètica	<b>240h</b>
Relacions en l'Equip de Treball	<b>60h</b>
Formació i Orientació Laboral	<b>60h</b>
Síntesi: projecte final alimentació sostenible i consultoria dietètica	<b>70h</b>
Formació en Centres de Treball	<b>410h</b>

Els títols de Tècnic/a Superior pertanyen a l'espai Europeu d'Educació Superior (EEES) i permeten convalidar crèdits ECTS d'algunes titulacions universitàries.

### NIVELL 3

CFGS Dietètica

CFGS Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària

CFGS Màrqueting i Publicitat (productes alimentaris d'alta gamma i vins)

# 03

### NIVELL 2

CFGM Elaboració de productes Alimentaris

CFGM Comercialització de Productes Alimentaris

CFGM Forneria, Pastisseria i Confiteria

CE Forneria i Brioixeria artesanal

CP Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis

# 02

### NIVELL 1

PIP Auxiliar en Establiments del Sector Carni

PIP Auxiliar en comercialització de Productes i Logística

PIP Auxiliar de preparació i comercialització de peix i marisc

CP Operacions bàsiques de cuina

CP Operacions bàsiques de pastisseria

# 01

## REQUISITS DE CONTINUITAT ENTRE NIVELLS

■ PÀGINA 11

■ PÀGINA 21

■ PÀGINA 30

■ PÀGINA 31

## CALENDARI DE PREINSCRIPCIÓ I MATRÍCULA

	PREINSCRIPCIÓ	MATRÍCULA
<b>PFI PROGRAMES D'INICIACIÓ PROFESSIONAL</b>	Del 2 al 13 de maig	Del 4 al 15 de juliol
<b>CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ</b>	<b>Primera fase d'admissió</b>	
	<b>4t de l'ESO + PFI &lt;18a</b> del 20 al 26 d'abril	De l'11 al 15 de juliol
	<b>Resta d'alumnat</b> del 17 al 23 de maig	Del 18 al 22 de juliol
	<b>Segona fase d'admissió</b>	
	Del 14 al 16 de setembre	
<b>CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR</b>	<b>Primera fase d'admissió:</b> del 25 al 31 de maig	Del 18 al 22 de juliol
	<b>Segona fase d'admissió:</b> del 14 al 16 de setembre	
<b>CURSOS D'ESPECIALITZACIÓ</b>	Del 30 de juny al 6 de juliol	Abans del 29 de juliol

## TAULA RESUM REQUISITS D'ACCÉS (I)

Certificats de professionalitat Nivell 1	Certificats de professionalitat Nivell 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacions bàsiques de cuina</li> <li>Operacions bàsiques de pastisseria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis</li> </ul>
- No s'exigeixen requisits acadèmics ni professionals	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenir el títol de graduat en educació secundària.</li> <li>Tenir un certificat de professionalitat de nivell 2.</li> <li>Tenir un certificat de professionalitat de nivell 1 de la mateixa família i àrea professional que el certificat al qual es vol accedir.</li> <li>Complir el requisit acadèmic d'accés als cicles formatius de grau mitjà o bé haver superat les proves d'accés corresponents regulades per les administracions educatives.</li> <li>Tenir superada la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys i/o de 45 anys.</li> </ul>

## Programes d'Iniciació Professional (PFI-PIP)

<ul style="list-style-type: none"> <li>Auxiliar en Establiments del Sector Carni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auxiliar en Comercialització de Productes i Logística</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auxiliar en Peixateria.</li> </ul>
---	---	---

Poden accedir els joves d'entre 16 i 21 anys no ocupats i que no hagin obtingut el graduat en ESO. L'edat es pot tenir en moment de començar o es pot complir durant l'any natural en què comença el programa.

## TAULA RESUM REQUISITS D'ACCÉS (II)

Cicles Formatius Grau Mitjà (CFGM)	Cicles Formatius Grau Superior (CFGS)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboració de productes Alimentaris</li> <li>Comercialització de Productes Alimentaris</li> <li>Forneria, Pastisseria i Confiteria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dietètica</li> <li>Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària</li> <li>Màrqueting i Publicitat (perfil enològic)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenir el títol de l'ESO.</li> <li>Tenir el títol de tècnic, o de tècnic auxiliar.</li> <li>Haver superat el curs específic per a l'accés als cicles formatius de grau mitjà (CAM).</li> <li>Haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP).</li> <li>Tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics.</li> <li>Haver superat els mòduls obligatoris d'un programa de qualificació professional inicial (PQPI).</li> <li>Haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys, o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complets 40 anys d'edat.</li> <li>Tenir un títol per accedir a un cicle formatiu de grau superior.</li> </ul> <p>Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi han de tenir, com a mínim, 17 anys l'any en què es fa la prova.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tenir el títol de batxillerat.</li> <li>Tenir el títol de tècnic de formació professional o d'arts plàstiques i disseny, tècnic superior de formació professional o d'arts plàstiques i disseny o tècnic especialista.</li> <li>Haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental.</li> <li>Haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari.</li> <li>Tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP).</li> <li>Tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent.</li> <li>Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complets 40 anys d'edat.</li> </ul> <p>Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir complets 19 anys o bé complir-los durant l'any natural en què es realitza la prova.</p>

## Cursos d'especialització (CE)

- Forneria i Brioixeria artesanal

Per accedir al curs d'especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals és necessari tenir algun dels títols següents:

- Tècnic o tècnica en Cuina i Gastronomia (CFGM)
- Tècnic o tècnica en Forneria, Pastisseria i Confiteria (CFGM)
- Tècnic o tècnica en Comercialització de Productes Alimentaris (CFGM)
- Tècnic superior o tècnica superior en Direcció de Cuina (CFGS)

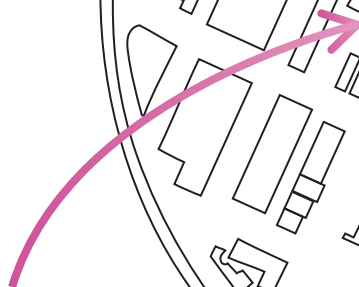
**TOTA LA INFORMACIÓ**  
**JORNADA DE PORTES OBERTES**  
**CALENDARI I PROCÉS DE PREINSCRIPCIÓ**  
**I MATRÍCULA**  
**OFERTA FORMATIVA COMPLETA**  
**PREUS MATRÍCULA**



L9S Mercabarna



Seu principal, carrer  
Major de Mercabarna  
76 08040 Barcelona



L109 i L21



Parking gratuït per alumnes



[iabarcelona@xtec.cat](mailto:iabarcelona@xtec.cat)



931939535



@InsAlimentsBarcelona



@ialimentsbarcelona



Institut dels Aliments  
de Barcelona



@InsAlimentsBCN



@ialimentsbarcelona



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació



Institut dels Aliments  
de Barcelona

Consorci d'Educació  
de Barcelona

Generalitat de Catalunya  
Ajuntament de Barcelona