

QUINA FORMACIÓ IMPARTIM?

Certificats de Professionalitat

- Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis
- Operacions bàsiques de cuina
- Operacions bàsiques de pastisseria

Programes d'Iniciació Professional

- Auxiliar en Establiments del Sector Carnic
- Auxiliar en Comercialització de Productes i Logística
- Auxiliar en Peixateria i Elaboració de Productes de Pesca

Cicles Formatius de Grau Mitjà

- Elaboració de productes Alimentaris
- Comercialització de Productes Alimentaris
- Forneria, Pastisseria i Confiteria

Cicles Formatius de Grau Superior

- Dietètica
- Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària
- Màrqueting i Publicitat (perfil enològic)

Cursos d'especialització per a professionals

- Forneria i Brioixeria artesanal

Formació per a empreses

- Disseny, planificació i impartició de formació adaptada a les necessitats formatives de les empreses.

NECESSITEU SUPORT PROFESSIONAL PER INNOVAR A LA VOSTRA EMPRESA?

Si us dediqueu al sector alimentari i cerqueu oportunitats de millora pel vostre producte o servei i la vostra competitivitat, l'Institut dels Aliments de Barcelona, a través del programa Innova FP, us pot oferir una cooperació estratègica.

innova fp

Innova FP és un programa de la Direcció General de Formació Professional que promou la col·laboració d'empreses i centres de formació professional per treballar en projectes d'innovació i transferència de coneixement.



QUÈ PODEM FER PER VOSALTRES?

A través del programa INNOVA FP us podem ajudar a crear solucions d'innovació sostenibles per a la vostra empresa sense costos afegits. Projectes coordinats per professionals especialitzats i competents que contribueixin a crear valor als vostres processos, productes o serveis.

- Analitzant les vostres necessitats.
- Creant prototips.
- Generant propostes alternatives de disseny.
- Realitzant assajos i proves per nous productes o reformulació dels antics.
- Elaborant noves aplicacions per a les vostres matèries primeres o productes acabats.



QUÈ PODEU FER PER NOSALTRES?

- Contribuir a la qualificació professional del nostre alumnat.
- Millorar la nostra relació amb el món de l'empresa.
- Actualitzar la qualificació dels nostres formadors.
- Col·laborar en la formació pràctica dels nostres aprenents permetent una aplicació directa dels coneixements adquirits en un projecte pràctic i amb una aplicació a un producte final.

CONTACTEM?

-  iabarcelona@xtec.cat
-  931939535
-  @InsAlimentsBarcelona
-  @ialimentsbarcelona
-  Institut dels Aliments de Barcelona
-  @InsAlimentsBCN
-  @ialimentsbarcelona

QUI SOM?

Som un centre públic d'FP de nova creació especialitzat en totes les professions del sector de l'alimentació:

- Comerç i logística dels aliments.
- Màrqueting i publicitat (especialitzat al sector enològic).
- Anàlisi, control i qualitat de la indústria alimentària.
- Dietètica i Nutrició.
- Cuina industrial i de col·lectivitats.
- Forneria, pastisseria i confiteria.

Impartim formació professional integrada, amb una carta de serveis altament especialitzada i diversificada que permet configurar itineraris de formació individualitzats o adaptats a les necessitats de les empreses del sector.

QUÈ US OFERIM?

CONeixEMENT

Som professionals amb expertesa. El nostre coneixement s'actualitza permanentment gràcies a la nostra aposta pels programes d'FP DUAL i a una ubicació única: al bell mig de Mercabarna, el hub alimentari més gran del sud d'Europa.

TALENT

Els professionals que preparem tenen un dels nivells d'inserció laboral més elevats del sector i, durant tot el procés de formació, participen activament en programes d'emprenedoria i d'impuls de l'FP.

INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS PER LA RECERCA I LA INNOVACIÓ

Estem totalment equipats amb la tecnologia i el maquinari més actual. Comptem amb laboratoris de química i microbiologia, taller d'innovació i recerca, taller de productes frescos, aula-botiga, obrador de pastisseria i cuina industrial.