

## Anafric apoya el nuevo Institut dels Aliments, primer centro especializado en alimentaria

28 abril, 2021. [Anafric](#) colabora con el nuevo centro de estudios especializados en la industria alimentaria situado en el principal mercado mayorista del sur de Europa: Mercabarna.

El Institut dels Aliments es el concepto de un nuevo modelo de formación profesional dual, en el que el alumnado compagina la formación en la escuela y en la empresa. El eje central de las empresas que forman parte de Anafric es la formación. “Desde Anafric ofreceremos nuestras empresas para que los alumnos pueda conocer la realidad de la industria cárnica alimentaria en sus diferentes facetas: desde el matadero hasta la recepción y la manipulación de la carne en el mostrador del establecimiento. Nuestra industria necesita personal. La demanda dobla la oferta, y por eso necesitamos personal bien formado “, explica José Friguls, presidente de Anafric.

### Preinscripción de nuevos alumnos, del 10 al 30 de mayo

El nuevo centro se ubica junto a 600 empresas relacionadas con la alimentación. Por tanto alumnos y puestos de trabajo se encuentran muy cerca. El Institut dels Aliments cuenta con 30 docentes y un total de 375 plazas de formación profesional profesional inicial, a las que habrá que sumar las 225 plazas de formación profesional para el empleo que ya ofrece actualmente el Centro de Formación de Mercabarna.

El nuevo alumnado se puede informar a las jornadas de puertas abiertas de los días **26 y 28 de abril**, inscribiéndose en el [enlace](#). La [preinscripción](#) hay que hacerla **del 10 al 30 de mayo** en el portal del Departament d’Ensenyament. La visión de la dirección del centro es que el Instituto se convierta en un centro de referencia de los estudios relacionados con la alimentación y que integre la formación reglada, ocupacional y continua.

Para **Albert Castillo**, director del Institut “apostamos por la formación dual y por potenciar las sinergias con el mundo empresarial, para colaborar con las empresas punteras del mundo de la alimentación (carne, pescado, frutas y verduras, platos cocinados, elaborados, distribución y comercialización). Apostamos también por una formación integral de calidad basada en la innovación y la sostenibilidad, aportando una preparación técnica y humana a nuestro alumnado para que se conviertan en profesionales competentes y socialmente responsables. Y con Anafric y sus empresas cárnicas asociadas hemos encontrado un aliado indispensable”.



### ¿Qué puede estudiar el alumnado?

El alumnado puede elegir entre 3 ciclos formativos de grado medio (CFGM), 2 ciclos formativos de grado superior (CFGS) y 2 programas de formación e inserción (PFI) que hasta ahora se cursaban en otros centros de la ciudad:

- GM Comercialización de Productos Alimentarios.
- GM Panadería, Pastelería y Confeitería.
- GM Elaboración de Productos Alimenticios (Cocina para colectividades).
- GS Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.
- GS Dietética.
- PFI Auxiliar en establecimientos del sector cárnico.
- PFI Auxiliar de comercialización de productos y logística.



### El valor de los profesionales de la alimentación

Se trata de 7 titulaciones profesionales de diferentes niveles, todas ellas fuertemente vinculadas al sector alimentario. Son formaciones altamente especializadas e interrelacionadas “que deben permitir un tratamiento transversal e integral de la alimentación”.

**Dolors España**, subdirectora del **Institut dels Aliments** de Barcelona, incide en que “la cultura de la alimentación es básica. Siempre habrá demanda y en momentos como los actuales, donde la alimentación se ha comprobado que es servicio esencial, es necesario que se reflexione sobre cuáles son los valores de las profesiones actuales”.

Y añade: “Seremos el primer centro integrado de Cataluña, donde la formación en las aulas y en la empresa van de la mano. Nuestro Instituto se estructura como un campus universitario y la transferencia de conocimiento entre empresas y alumnado es inmediata. Por tanto, se trata de un oportunidad única a nivel nacional e internacional “.

### **Las salidas al sector cárnico**

El Institut dels Aliments ofrece la oportunidad de hacer un curso académico de Auxiliar en establecimientos del sector cárnico, que capacita para:

- Recibir, preparar y procesar materias primas y auxiliares para la producción en industrias alimentarias.
- Recibir, preparar y procesar en establecimientos del sector cárnico
- Aplicar los protocolos establecidos para la elaboración y envasado de productos
- Realizar operaciones sencillas con la calidad indicada, observando las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes.

[Vídeo para empresas](#)





Tarragona, 84-90, 1º 8ª - 08015 Barcelona  
93 423 84 04 - [info@impactagroup.es](mailto:info@impactagroup.es)  
[www.impactagroup.es](http://www.impactagroup.es)

