

Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios

Elisava, Facultad de Diseño
e Ingeniería de Barcelona (UVic-UCC)

CETT, Barcelona School of Tourism,
Hospitality and Gastronomy (UB)

00. Índice



[04]



[06]



[08]



[10]



[12]



[14]



[16]



[18]



[28]



[30]



[32]



[34]



[36]



[38]



[52]



[54]



[56]



[60]



[64]



[65]



[66]

04	01. Elisava & CETT
06	Bienvenida
08	¿Por qué estudiar en el CETT y Elisava?
10	Elisava & CETT en Barcelona
12	02. Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios
14	Introducción
16	Salidas profesionales
18	Plan de estudios
28	Experiencias expandidas
30	Movilidad internacional
32	Colaboraciones con empresas, instituciones y ONG
34	Testimoniales de empresas, instituciones y ONG
36	Degree Show
38	Proyectos de estudiantes
52	Difusión en medios
54	03. Estudiar en Elisava & CETT
56	Instalaciones Elisava
60	Instalaciones CETT
64	Acceso
65	Students Wellbeing
66	Comunidad

01. Elisava & CETT

Elisava, Facultad de Diseño
e Ingeniería de Barcelona (UVic-UCC)

CETT, Barcelona School of Tourism,
Hospitality and Gastronomy (UB)



Bienvenida

UNA COMUNIDAD MOTIVADA,
VIBRANTE Y CONECTADA
CON EL MUNDO

Formar parte de Elisava y el CETT significa formar parte de una comunidad motivada, vibrante, flexible, llena de energía, conectada con el mundo. Una comunidad que afronta los retos y responde a las situaciones individuales, colectivas y planetarias del presente y del futuro.

PENSAMIENTO CRÍTICO,
RESPONSABILIDAD ÉTICA
E IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

Concebimos el diseño y la gastronomía desde una perspectiva ética, sostenible, responsable e inclusiva para crear un futuro más justo y respetuoso.

Formamos a personas adaptables, críticas y proactivas, capaces de interpretar la realidad y gestionar la incertidumbre. Perfiles con competencias para liderar proyectos en equipo, resolver problemas con rigor, y explorar soluciones creativas en una sociedad en constante evolución.

Necesitamos urgentemente realizar las preguntas adecuadas para nuestro desarrollo como sociedad, para aprender lo que es mejor para las personas y lo que es imprescindible para el planeta en el que vivimos. Nos adelantamos al futuro para impulsar ideas innovadoras y disruptivas que den respuesta a los nuevos retos que plantea un mundo digitalizado.

SINERGIAS ENTRE DISEÑO
Y GASTRONOMÍA

El diseño y la gastronomía evolucionan constantemente para adaptarse a las nuevas necesidades de la sociedad y, al mismo tiempo, anticiparse a ellas. En este contexto, el diseño no solo complementa la gastronomía, sino que también impulsa la innovación y la transformación en la forma en que concebimos, producimos y experimentamos la alimentación. En Elisava y el CETT, trabajamos mediante la formación, la investigación y la transferencia de conocimiento, promoviendo un enfoque creativo y sostenible en el sector.

PROFESORADO EXPERTO
Y MULTIDISCIPLINAR

La comunidad docente está formada por personal académico investigador y destacados profesionales en activo, conectados con el entorno profesional.

Contamos con un profesorado experto y multidisciplinar, que comparte una visión activa y propositiva del aprendizaje, utilizando metodologías innovadoras, experimentales y constructivas. Nuestro equipo pedagógico entiende el aprendizaje como una experiencia vital, personal y trascendente.

Elisava y el CETT conciben la universidad como una plataforma para estimular al alumnado, para ampliar sus capacidades creativas, críticas y tecnológicas, y para conectarlo con recursos, entornos y personas.

CONEXIÓN ENTRE
SOCIEDAD Y EMPRESA

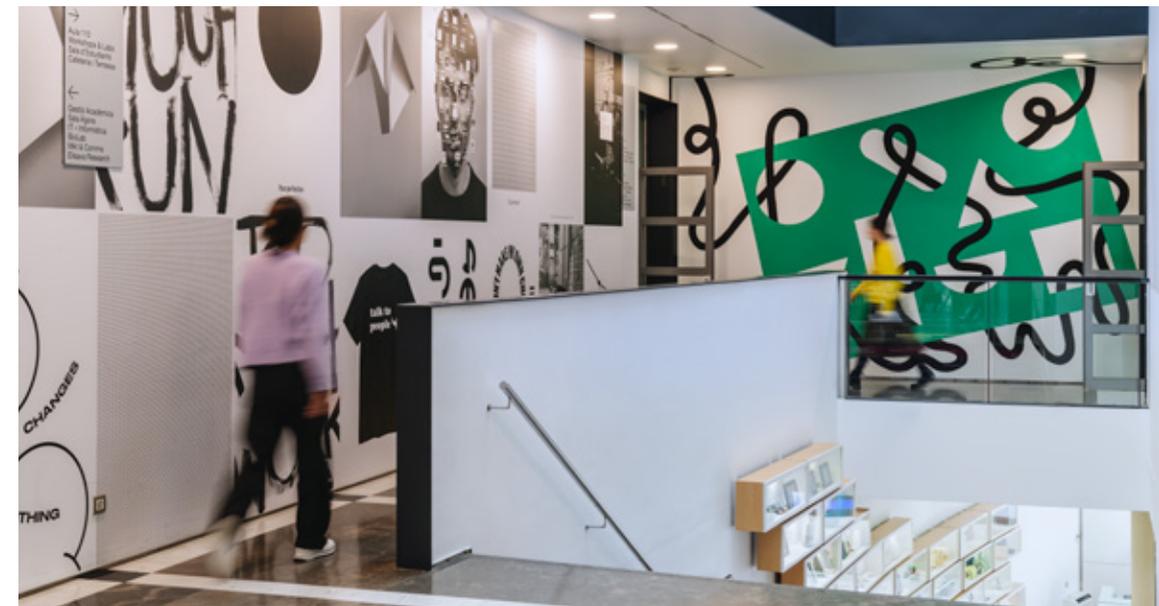
En Elisava promovemos proyectos en colaboración con empresas, estudios de diseño, instituciones, Alumni y universidades de todo el mundo, realizando colaboraciones en contextos y dinámicas profesionales diferentes.

Desde el CETT generamos conocimiento especializado e investigación académica, promoviendo una gestión más sostenible en nuestras áreas de aplicación y asegurando una estrecha relación con el sector.

DISEÑO PARA LAS PERSONAS
Y EL PLANETA

Somos un espacio plural que se nutre de una sociedad multicultural en constante cambio, donde nos interrogamos sobre el mundo que nos rodea, donde la innovación es urgente y absolutamente necesaria.

Formamos a diseñadores y diseñadoras que trabajarán para crear una sociedad más justa con las personas y con el planeta.



¿Por qué estudiar en el CETT y Elisava?

Más de 2.000 estudiantes de 100 nacionalidades en ambas universidades

Cada año, más de 2.000 estudiantes (grado, máster y otros programas) de más de 100 nacionalidades cursan su formación en Elisava y en el CETT.

1.000 acuerdos de colaboración con empresas, instituciones y ONG

Contamos con más de 1.000 acuerdos con empresas, instituciones y ONG para acercar al alumnado al sector profesional. Además, ambos centros organizamos un Talent Day (feria de empleo), creando un ecosistema dinámico que vincula las necesidades de captación de las empresas con el talento.

Grupos reducidos

Los grupos de clase son reducidos (25 estudiantes, de promedio) para potenciar la formación práctica y personalizada, así como asegurar un seguimiento cercano y personalizado.

Elisava Research + Grupo de Investigación en Cocina y Gastronomía (CETT)

La investigación es un pilar fundamental de nuestra Facultad. Elisava Research está formado por más de 60 investigadores e investigadoras en activo. Además, ofrece la posibilidad de realizar un Doctorado en programas propios y con universidades de todo el mundo.

El Grupo de Investigación en Cocina y Gastronomía del CETT se centra en el estudio de las ciencias culinarias y gastronómicas desde tres grandes bloques: la sostenibilidad, la innovación y la gastro-salud. La visión holística de la gastronomía puede compartir las tres líneas de investigación.

Top 10 skills of 2025

Formamos estudiantes con pensamiento analítico, crítico, creativo e innovador, originales, resilientes, adaptables, capaces de resolver problemas complejos. También profundizamos en el uso y el diseño de nuevas tecnologías. Según el World Economic Forum, estas serán las competencias profesionales más requeridas en los próximos años.

Alta inserción laboral

Podrás acceder a las Bolsas de Prácticas y de Trabajo de los dos centros, con numerosas ofertas laborales del sector. Tanto Elisava como el CETT son dos universidades con una alta inserción laboral al acabar sus grados universitarios (alrededor de un 90%).

Acceso libre a las instalaciones de Elisava y del CETT

11.000 m² en Elisava con talleres y laboratorios abiertos todo el día como extensión de las aulas. El CETT cuenta más de 30.000 m² con aulas técnicas y de tecnología aplicada, y un laboratorio gastronómico.

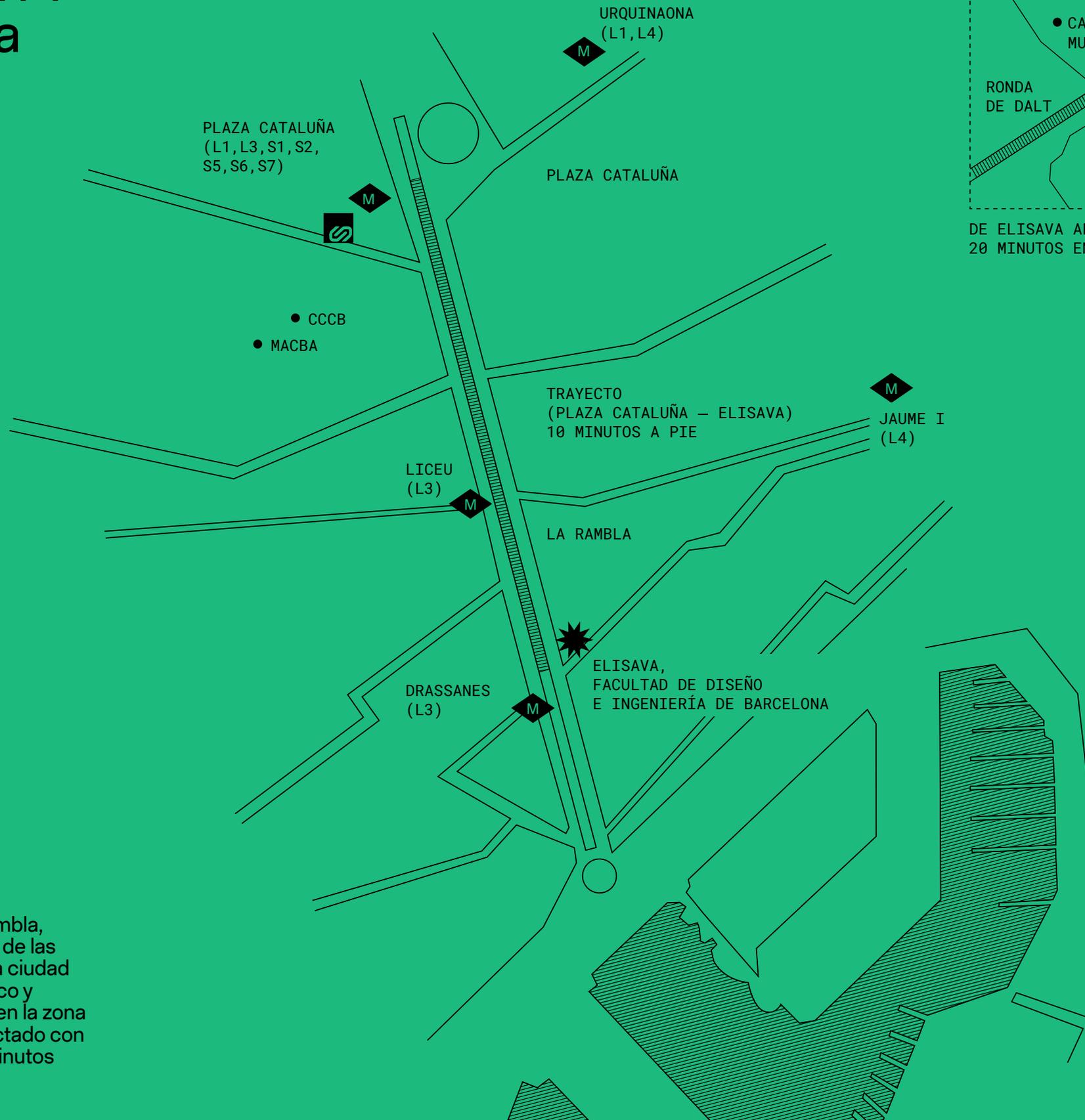
Students Wellbeing

Durante los 4 cursos, cada estudiante cuenta con un servicio de tutorización y acompañamiento educativo y personal para fomentar su desarrollo académico y cuidar su bienestar. Además, ofrecemos un programa gratuito de apoyo psicológico y emocional para quien lo necesite.

Movilidad internacional

Participamos en programas de intercambio, cooperación e investigación con instituciones académicas internacionales (Erasmus y otros convenios).

Elisava & CETT en Barcelona



Elisava se encuentra en La Rambla, en el centro de Barcelona, una de las zonas más emblemáticas de la ciudad reconocida por su valor histórico y cultural. El CETT está situado en la zona universitaria de Mundet, conectado con la línea L3 de metro a veinte minutos de Elisava.

02. Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios

Formamos a diseñadores y diseñadoras con un perfil transdisciplinar en la intersección entre el diseño y la alimentación, capaces de actuar con pensamiento crítico desde el diseño para los sistemas alimentarios y la sostenibilidad, desde el sector primario hasta el producto o servicio final.



Introducción

El diseño para los sistemas alimentarios nació debido a la necesidad de la industria alimentaria de contar con un perfil que integre conocimientos creativos propios del diseño, la gastronomía, la alimentación y la sostenibilidad. Estos estudios se crean para formar a personas capaces de trabajar en proyectos de diseño, donde se precisa un perfil que aborde los problemas de los sistemas alimentarios contemporáneos de una forma holística y transdisciplinar.

El Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios tiene como objetivo formar al estudiante en los procesos de diseño y gastronomía en el sector de la alimentación. Este programa aporta competencias creativas, sistémicas y técnicas a través del diseño, para colaborar con equipos de expertos en los sistemas alimentarios, ideando servicios, productos y experiencias. Formamos a diseñadores capaces de combinar competencias creativas, tecnológicas y de sostenibilidad, aplicando los procesos de diseño en proyectos relacionados con la producción, procesamiento, distribución, consumo y la gestión de residuos de alimentos.

En el Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios:

- + Relacionarás los fundamentos del diseño con las artes culinarias desde una perspectiva transdisciplinar.
- + Identificarás los procesos que conforman los sistemas alimentarios para la aplicación del diseño en la producción, el procesamiento, la distribución y el consumo hasta la gestión sostenible de los residuos.
- + Detectarás situaciones de carácter social y éticas para desarrollar proyectos aplicados a los sistemas alimentarios.
- + Aplicarás los principales procesos, métodos y técnicas del diseño, junto con los procesos culinarios de manera integrada para su aplicación en el contexto del sector alimentario.

+ Interpretarás la relación entre diseño, tecnología y alimentación con una perspectiva sostenible de futuro.

+ Relacionarás los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con proyectos de diseño que respondan a los desafíos de los sistemas alimentarios. Esta titulación universitaria se presenta como una nueva oportunidad para nuestro territorio, reconocida internacionalmente en el mundo del diseño y la gastronomía, para liderar la vanguardia hacia prácticas alimentarias respetuosas con el planeta.

“El Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios es una propuesta innovadora, orientada a impulsar un cambio de paradigma académico como respuesta a las nuevas demandas de las instituciones y empresas del ecosistema alimenticio”

José Miguel Herrero Velasco,
Director General de Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca
y Alimentación de España

Datos básicos

Rama de conocimiento
Industrias Culturales.

Titulación
Graduado/da en Diseño para los Sistemas Alimentarios, título expedido por la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya (UVic – UCC) y Universitat de Barcelona (UB).

Duración
4 años

Horario
Mañanas

Período lectivo
Septiembre – Junio

Idioma
Catalán / Castellano
Asignaturas en inglés (mínimo 36 ECTS, 15%)

Créditos
240 ECTS
(60 ECTS por curso académico)

Tipologías de asignaturas

Proyectos
Proyectos personales, de contexto y transversales (60% del total de asignaturas).

Contexto
Conocimiento para interpretar el contexto histórico, social, cultural, económico y tecnológico.

Herramientas, Materiales y Técnicas
Competencias instrumentales del ámbito de la expresión, la comunicación y los recursos.

Optativas
Conocimiento específico del diseño, alimentación y gastronomía.



Salidas profesionales

Una vez termines el grado, podrás trabajar en sectores como:

+ Industria del diseño: Diseño, desarrollo y gestión de nuevos productos para el sector alimentario (productos comestibles y sostenibles, herramientas, packaging...), así como nuevas experiencias focalizadas en el usuario y nuevas narrativas.

+ Industria alimentaria: Investigación y desarrollo de proyectos I+D para el sector alimentario (implementación de procesos circulares), análisis de tendencias de consumo, diseño de nuevos productos...

+ Restauración comercial: I+D de alta cocina, diseño e implementación de productos, diseño de experiencias y comunicación enfocados a la experiencia de usuario, optimización de recursos y tareas y circularidad de procesos.

+ Restauración colectiva o social: Conceptualización, estrategia y diseño, desarrollo de nuevos servicios alimentarios para las colectividades (escuelas, hospitales, residencias, modelos de catering, acciones sociales).

+ Industria hotelera: Diseño y desarrollo de productos y sistemas enfocados a la experiencia de usuario, optimización de recursos y tareas y circularidad de procesos.

+ Gastronomía y salud: Consultoría, investigación y desarrollo de proyectos I+D para el sector alimentario en centros públicos y privados de I+D (detección de tendencias emergentes en gastronomía, salud y hábitos de consumo para la elaboración de estrategias de impacto) y formación.

+ Industrias creativas: Conceptualización y creación de propuestas para diseminación de nuevos sistemas alimentarios, diseño de metodologías creativas, talleres y conferencias.



Dispondrás de las siguientes salidas profesionales:

+ Sector privado: Podrás trabajar como diseñador o diseñadora para los sistemas alimentarios en empresas, estudios, departamentos de márketing, centros de investigación, y de desarrollo de nuevos productos y servicios en cualquier etapa del sistema alimentario:

+ Análisis de mercado y tendencias (salud y bienestar, alimentación, experiencias...).

+ Diseño de nuevos productos alimentarios (I+D).

+ Diseño y gestión de proyectos de experiencias gastronómicas.

+ Diseño de servicios y eventos para la restauración comercial y colectiva.

+ Diseño de procesos y productos sostenibles para el sector alimentario.

+ Gestión de proyectos para el sector alimentario (producción, procesamiento, distribución, consumo y gestión sostenible).

+ Asesoramiento en departamentos de márketing para campañas y proyectos alimentarios.

+ Emprendeduría: Podrás crear tu propio negocio, empresa o start-up, por ejemplo, como resultado de la evolución de tu Trabajo Fin Grado u otro proyecto.

+ Consultoría: Asesoría sobre diseño y desarrollo de productos, sistemas y servicios para el ecosistema alimentario.

+ Investigación, desarrollo e innovación: Investigación en centros públicos o privados (universidades, organismos públicos de investigación o centros tecnológicos), y en departamentos de I+D+i de empresas públicas o privadas.

+ Docencia pública y privada: El Food Designer puede impartir docencia en universidades, escuelas de gastronomía y centros de formación, abordando la innovación, la sostenibilidad y el diseño sensorial. Además, participa en investigaciones académicas sobre sistemas alimentarios, desarrollo de nuevos productos y experiencias gastronómicas. También ofrece formación para profesionales y empresas, y colabora en proyectos educativos y de divulgación.

Plan de estudios

Curso 1

Descubrir el diseño y la alimentación, aplicando tu potencial como profesional del diseño

SEMESTRE 1 SEMESTRE 2

Fundamentos y Metodologías del Diseño OB – 6 ECTS	Herramientas de Representación Digital y Analógica OB – 6 ECTS
Fundamentos de Cocina y Pastelería FB – 6 ECTS	Técnicas de Cocina y Pastelería FB – 6 ECTS
Diseño Gráfico FB – 6 ECTS	English applied Communication Design OB – 6 ECTS / ENG
Fundamentos de los Sistemas Alimentarios y de la Bioeconomía FB – 6 ECTS	Diseño de Materiales FB – 6 ECTS
Historia del Arte, del Diseño y de la Gastronomía FB – 6 ECTS	Seguridad Alimentaria OB – 6 ECTS

Curso 2

Adquirir las herramientas, materiales y técnicas del diseño y la gastronomía

SEMESTRE 3 SEMESTRE 4

Agroalimentación y Productos OB – 6 ECTS / ENG	Aplicación de Indicadores y Métricas de Sostenibilidad FB – 6 ECTS
Diseño de Espacio para Experiencias de Consumo OB – 6 ECTS	Interaction Experience Design OB – 6 ECTS / ENG
Diseño de Producto FB – 6 ECTS	Food Service Design OB – 6 ECTS / ENG
Psicología Aplicada al Diseño Alimentario FB – 6 ECTS	Principios de Nutrición y Dietética OB – 6 ECTS
Escenarios Emergentes del Sistema Agroalimentario Sostenible FB – 6 ECTS	Prácticas en empresa I 6 ECTS

PRÁCTICAS CURRICULARES
6 ECTS

Curso 3

Participar en proyectos transversales sobre sistemas alimentarios, según las asignaturas optativas

SEMESTRE 5 SEMESTRE 6

Gestión Económica y Financiera OB – 6 ECTS	Optativas OP – 6 ECTS
Advanced Cooking and Pastry OB – 6 ECTS	Optativas OP – 6 ECTS
Diseño de Retos Gastronómicos OB – 6 ECTS	Optativas OP – 6 ECTS
Food Systems Design OB – 6 ECTS / ENG	Optativas OP – 6 ECTS
Fundamentos de Tecnología Alimentaria OB – 6 ECTS	Optativas OP – 6 ECTS

ERASMUS / INTERCAMBIO INTERNACIONAL

Curso 4

Afrontar proyectos específicos con un enfoque profesional y desarrollar el TFG

SEMESTRE 7 SEMESTRE 8

Metodologías de Investigación OB – 6 ECTS	Prácticas en empresa II 6 ECTS
Enogastronomía OB – 6 ECTS	Food Design Innovation OB – 6 ECTS / ENG
Diseño para la Innovación Social OB – 6 ECTS	Estrategia y Emprendimiento Empresarial OB – 6 ECTS
Gastrofísica OB – 6 ECTS	Trabajo Fin de Grado 12 ECTS
Alimentación y Salud OB – 6 ECTS	

PRÁCTICAS CURRICULARES
6 ECTS

ÁREAS

- Herramientas
- Prácticas Externas
- Proyectos
- Trabajo Fin de Grado
- Contexto
- Optativas

LEYENDA

- FB – Formación Básica
- OB – Formación Obligatoria
- OP – Optativas

Plan de estudios

Curso 1

SEMESTRE 1

Fundamentos y Metodologías del Diseño

Introducción al proceso proyectual del diseño y sus métodos y procesos como herramienta para investigar, idear, desarrollar y comunicar un proyecto.

Fundamentos de Cocina y Pastelería

Introducción centrada en el aprendizaje de las técnicas básicas de manipulación, pre-elaboración, cocción y emplatado. Talleres prácticos para desarrollar habilidades esenciales, familiarizarse con ingredientes, utensilios y maquinaria, y sentar las bases para el dominio de la técnica culinaria.

Diseño Gráfico

Introducción a los principios y técnicas del diseño gráfico aplicado a sistemas alimentarios. Exploración de la composición, tipografía, color e ilustración para crear soluciones visuales, desarrollando habilidades para comunicar ideas, proyectos y conceptos efectivos en diversos contextos.

Fundamentos de los Sistemas Alimentarios y de la Bioeconomía

Análisis de las cadenas de valor, economía circular y estrategias innovadoras sostenibles para transformar la producción, distribución y consumo hacia modelos más responsables y eficientes. Exploración de las dinámicas sociales, económicas, culturales y ambientales que los configuran una base conceptual sólida para entender su impacto global y local.

Historia del Arte, del Diseño y de la Gastronomía

Análisis de la evolución histórica del arte, el diseño y la gastronomía, explorando sus conexiones culturales y estéticas. Conocimiento de las influencias mutuas y desarrollo de una comprensión crítica de estas disciplinas como motores de innovación y expresión creativa.

SEMESTRE 2

Herramientas de Representación Digital y Analógica

Desarrollo de habilidades técnicas de representación aplicadas al diseño para los sistemas alimentarios. Conocimiento de herramientas visuales y gráficas, integrando tecnología y creatividad para comunicar conceptos, proyectos y soluciones en diversos contextos.

Técnicas de Cocina y Pastelería

Introducción práctica a estas técnicas, abarcando elaboraciones complejas. Exploración de materias primas, equipamiento específico y procedimientos para desarrollar habilidades en la creación de una oferta gastronómica contemporánea e innovadora, dando respuesta a una cocina y pastelería inclusiva, respetando diferentes necesidades alimentarias.

English Applied Communication Design (ENG)

Realización de estrategias de presentación, redacción y expresión visual, adaptadas a contextos internacionales, fortaleciendo la capacidad para comunicar ideas y proyectos de diseño con claridad y persuasión.

Diseño de Materiales

Diseño de materiales aplicados a los sistemas alimentarios, promoviendo soluciones sostenibles. Investigación de materiales innovadores, biodegradables y reciclables, integrando funcionalidad, estética y responsabilidad ambiental para desarrollar propuestas que transformen la producción y el consumo alimentario.

Seguridad Alimentaria

Introducción a la legislación alimentaria y los principios de seguridad alimentaria, con énfasis en la higiene, buenas prácticas y sistemas de control, como el APPCC. Conocimiento de los requisitos legales, la seguridad biológica y abiótica de los alimentos, y el diseño e implementación de planes de seguridad para garantizar productos seguros desde su producción hasta el consumo.



Plan de estudios

Curso 2

SEMESTRE 3

Agroalimentación y Productos
Visión sobre el origen, la producción y las transformaciones de los productos alimentarios, tanto vegetales como animales. Análisis de las características de los productos frescos y elaborados, estudiando sus técnicas de cultivo, los sistemas productivos y los procesos de elaboración. Comprensión del impacto que estos factores de producción tienen en la calidad organoléptica, nutricional, culinaria y sostenible.

Diseño de Espacio para Experiencias de Consumo
Diseño de espacios que potencian experiencias de consumo únicas. Creación de ambientes innovadores y sostenibles que integren funcionalidad, estética y narrativa, transformando la forma en que interactuamos con los alimentos y su entorno.

Diseño de Producto
Introducción al diseño de productos y objetos innovadores y sostenibles para los sistemas alimentarios, combinando funcionalidad, estética y contexto social en elaboraciones culinarias, que respondan a las necesidades actuales del sector alimentario.

Psicología Aplicada al Diseño Alimentario
Análisis de la influencia de las emociones, percepciones y comportamientos en la relación con los alimentos. Aplicación de principios psicológicos para crear experiencias alimentarias atractivas, significativas y alineadas con las necesidades del consumidor, de las personas y del planeta.

Escenarios Emergentes del Sistema Agroalimentario Sostenible
Análisis de los escenarios emergentes del sistema agroalimentario sostenible, explorando tendencias, retos y oportunidades. Investigación de modelos innovadores de producción, distribución y consumo, desarrollando propuestas que impulsen la transición hacia sistemas alimentarios más responsables, resilientes y en armonía con el medioambiente.



SEMESTRE 4

Food Service Design (ENG)
Diseño de servicios centrados en las necesidades de los usuarios y su experiencia en relación con la alimentación. Creación de soluciones innovadoras y sostenibles, optimizando procesos y promoviendo un impacto social y ambiental positivo.

Principios de Nutrición y Dietética
Introducción a la nutrición y al estudio de los nutrientes y su papel en los procesos biológicos, su biodisponibilidad y las necesidades nutricionales del organismo. Estudio del equilibrio energético, el metabolismo humano, y la evaluación de las dietas en función de la composición y las recomendaciones científicas para promover una alimentación saludable.

Interaction Experience Design (ENG)
Diseño de experiencias interactivas, explorando cómo las personas interactúan con productos, servicios y espacios relacionados con la alimentación. Desarrollo de soluciones innovadoras que integran tecnología, funcionalidad y emoción para enriquecer la conexión entre usuario y sistema alimentario.

Aplicación de Indicadores y Métricas de Sostenibilidad
Evaluación del impacto ambiental, social y económico de productos, sistemas, servicios y procesos, desarrollando herramientas para la toma de decisiones informadas y la mejora continua hacia modelos más sostenibles.

Prácticas en empresa I
Práctica en empresas e instituciones del sector alimentario, de la restauración, del food design, o de investigación, realizando tareas propias del diseño y la gastronomía para adquirir experiencia en el entorno laboral y habilidades técnicas, creativas y de gestión.



Plan de estudios

Curso 3

SEMESTRE 5

Advanced Cooking and Pastry (ENG)

Análisis de los métodos de creatividad aplicados a la cocina y pastelería contemporánea y el uso de tecnología e ingredientes para plasmar el concepto culinario, ser capaces de crear y diseñar propuestas culinarias que den respuesta a las necesidades cambiantes de la demanda actual y con visión de futuro. Perfeccionamiento de habilidades y desarrollo de una visión creativa e innovadora en la gastronomía.

Gestión Económica y Financiera

Introducción a la gestión financiera de empresas. Interpretación de los estados financieros y toma de decisiones sobre inversiones y financiación. Estudio de herramientas como el análisis de ratios, la evaluación de inversiones y el uso de matemáticas financieras para una gestión eficiente en el sector.

Diseño de Retos Gastronómicos

Diseño de elaboraciones con tecnología avanzada que respondan a los desafíos gastronómicos contemporáneos e ideación de soluciones globales que transformen la experiencia gastronómica, promuevan la sostenibilidad, exploren nuevas tecnologías y respondan a las tendencias y necesidades sociales emergentes.

Food Systems Design (ENG)

Análisis de los sistemas alimentarios proporcionando herramientas y metodologías para estudiar y rediseñar los sistemas desde una perspectiva sostenible, inclusiva e innovadora. Re-pensar y re-diseñar los actuales sistemas y abordar desafíos contemporáneos en la producción, distribución, consumo y gestión de residuos alimentarios mediante soluciones basadas en el diseño.

Fundamentos de Tecnología Alimentaria

Introducción a los procesos y técnicas de producción y conservación de alimentos en el ámbito de la industria alimentaria y la restauración. Exploración de la transformación de los avances tecnológicos en la producción, conservación y presentación de alimentos, con un enfoque en la calidad, la sostenibilidad y la innovación. Integración de conocimientos científicos y técnicos en el diseño de productos, procesos y sistemas alimentarios, optimizando la experiencia del consumidor y reduciendo el impacto ambiental.

SEMESTRE 6

Gestión de Eventos Gastronómicos

Planificación, organización y ejecución de eventos gastronómicos, considerando tendencias, sostenibilidad y viabilidad económica. Estrategias de branding, optimización de recursos y diseño de experiencias innovadoras en el sector alimentario.

Gestión Avanzada de Negocio Alimentario

Estrategias de gestión y modelos de negocio en la industria alimentaria, con enfoque en finanzas, sostenibilidad, digitalización y tendencias de consumo. Desarrollo de herramientas para la toma de decisiones estratégicas en mercados competitivos.

Neurogastronomía y Diseño

Influencia de los estímulos sensoriales y la memoria en la experiencia gastronómica. Bases neurocientíficas del gusto, el aroma y la textura, junto con el impacto de factores externos como la presentación visual o el sonido. Experimentación aplicada para el análisis y desarrollo de nuevas perspectivas.

Gastronomía Líquida

Rol de las elaboraciones líquidas en la gastronomía contemporánea, desde el vino y la coctelería hasta bebidas fermentadas y no fermentadas. Diseño de propuestas innovadoras y su impacto en la industria, con enfoque en sostenibilidad y reducción del desperdicio.

Turismo Gastronómico

Diseño de sistemas alimentarios para la creación de experiencias turísticas sostenibles. Impacto en la economía local, preservación de la identidad cultural e innovación en experiencias culinarias auténticas.

Historia del Arte, del Diseño y de la Gastronomía

Análisis de la evolución histórica del arte, el diseño y la gastronomía, explorando sus conexiones culturales y estéticas. Conocimiento de las influencias mutuas y desarrollo de una comprensión crítica de estas disciplinas como motores de innovación y expresión creativa.

Innovación y Tendencias en Gastronomía

Exploración de nuevas tendencias en gastronomía, desde técnicas de vanguardia hasta la evolución del consumo. Análisis de la innovación en productos, procesos y experiencias culinarias, con enfoque en sostenibilidad y adaptación a los cambios del sector.

Diseño de Espacios y Experiencias Gastronómicas

Creación de ambientes y experiencias en el ámbito gastronómico, combinando estética, funcionalidad y sensorialidad. Evaluación del impacto del diseño en la percepción del cliente y estrategias para la optimización de espacios.

Marketing y Comunicación Gastronómica

Desarrollo de estrategias de marketing aplicadas a la gastronomía, incluyendo branding, storytelling y comunicación digital. Análisis de tendencias de consumo y comportamiento del cliente para la creación de propuestas innovadoras.

Sostenibilidad y Responsabilidad en Gastronomía

Enfoque en prácticas sostenibles dentro del sector gastronómico, desde el abastecimiento responsable hasta la gestión eficiente de recursos. Estrategias para reducir el impacto ambiental y fomentar modelos de negocio éticos y responsables.

Plan de estudios

Curso 4

SEMESTRE 7

Metodologías de Investigación

Herramientas y enfoques para llevar a cabo investigaciones en el ámbito del diseño alimentario. A través de métodos cualitativos y cuantitativos, se formularán hipótesis, recolección de datos y análisis de resultados, contribuyendo a la creación de soluciones innovadoras.

Enogastronomía

Exploración de la conexión entre diseño, gastronomía y enología, centrándose en cómo el vino y los alimentos pueden interactuar de manera armónica para crear experiencias multisensoriales. Base teórica y cultural sobre la relación entre comida y vino, e introduce herramientas creativas para diseñar experiencias enogastronómicas.

Diseño para la Innovación Social

Afrontar desafíos sociales mediante soluciones creativas y sostenibles desarrollando proyectos para promover el bienestar comunitario, mejorar la calidad de vida y fomentar la equidad, utilizando el diseño como una herramienta clave para generar un impacto positivo en la sociedad.

Gastrofísica

Explora cómo los sentidos, las emociones y los factores ambientales influyen en la experiencia gastronómica. Desde una perspectiva científica y creativa, se aprenderán los principios de la física, la psicología y la neurociencia en el diseño de alimentos, y también herramientas para crear experiencias culinarias multisensoriales e innovadoras.

Alimentación y Salud

Estudio sobre cómo la alimentación influye en la prevención y el riesgo de enfermedades crónicas como obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares, entre otras. Análisis de los componentes bioactivos de alimentos, las necesidades nutricionales en distintas etapas de la vida, y el papel de la alimentación en la protección contra enfermedades. También se exploran las alergias alimentarias, las nuevas tendencias dietéticas y la nutrición personalizada.

SEMESTRE 8

Food Design Innovation (ENG)

Nuevas formas, sistemas, servicios o experiencias sostenibles, saludables y atractivas de experimentar la comida. Combina creatividad, tecnología y sostenibilidad para desarrollar soluciones que aborden los desafíos actuales de los sistemas alimentarios, mejorando la experiencia del consumidor y el impacto ambiental de la producción de alimentos.

Estrategia y Emprendimiento Empresarial

Desarrollo de habilidades para gestionar y liderar proyectos en un entorno empresarial competitivo. Planificación, ejecución y evaluación de proyectos, tomando decisiones estratégicas, gestionando equipos y riesgos. A través de casos prácticos, se fomentarán competencias clave para implementar proyectos con un enfoque en el sector de los sistemas alimentarios.

Trabajo Fin de Grado

Proyecto académico para aplicar los conocimientos adquiridos en una propuesta innovadora y práctica. A través de investigación y desarrollo, se aborda un tema, demostrando habilidades de análisis, diseño y resolución de retos. Los proyectos se realizan en colaboración con la industria y las empresas del sector alimentario.

Prácticas en empresa II

Oportunidad para trabajar directamente con empresas del sector, aplicando los conocimientos adquiridos y colaborando en proyectos reales. Desarrollo de habilidades clave para el futuro profesional y les proporciona el entorno ideal para llevar a cabo el Trabajo Fin de Grado, integrando la teoría con la práctica en un contexto empresarial.



Experiencias expandidas

Además de todas las asignaturas que cursarás durante el grado, realizarás una serie de actividades de aprendizaje para ampliar tu experiencia.

Concebimos nuestro Plan de estudios como una plataforma educativa expandida, que refuerza la educación en diversos planos y según las capacidades e inquietudes de cada persona. Explora estas oportunidades que se te irán presentando a lo largo de los cuatro cursos.

- + Workshop con Jordi Roca (El Cellar de Can Roca)
- + Trabajos Fin de Grado con Cocina Hermanos Torres, Disfrutar, Mugaritz...
- + Visita a elBullifoundation
- + Workshop Interdisciplinario con el estudio Honey&Bunny
- + FORK Bootcamp, fieldtrips a Italia, Portugal y Tailandia
- + EFOOD24 - Congreso sobre la fusión del diseño y la gastronomía en los sistemas alimentarios phygital

- + Proyecto Daikon con el Departamento de Innovación de Danone España (equipo transversal de Elisava + CETT)
- + Participación en jornadas de gastronomía, congresos culinarios y seminarios (San Sebastián Gastronomika, Gastronomic Forum Barcelona, Alimentaria...)
- + Visitas a empresas del sector alimentario (Mercabarna, Parc Agrari del Baix Llobregat, Bodega Parés Baltà, Balfegó...)



TFG con Cocina Hermanos Torres



Workshop con Honey&Bunny



CongresoEFOOD24: Andoni Luis Aduriz - Mugaritz



Visita a la Bodega Parés Baltà



Workshop con Jordi Roca (El Cellar de Can Roca)



Visita al Cellar de Can Roca



Visita a elBullifoundation

Movilidad internacional

Promovemos el intercambio y la movilidad de estudiantes porque enriquece la formación universitaria. Creemos en el conocimiento de otras culturas, en otras formas de aproximarse a las disciplinas que impartimos y en nuevos métodos de aprendizaje.

A partir de tercer curso podrás irte un semestre a estudiar a otra ciudad, para conocer diferentes comunidades académicas, aprender nuevas metodologías de trabajo y descubrir culturas gastronómicas. Tenemos convenios con las universidades más prestigiosas del mundo del diseño y gastronomía y realizamos programas de intercambio, cooperación e investigación con instituciones de todo el mundo.

Formamos parte del programa europeo de movilidad Erasmus y también de Cumulus, red que agrupa a las principales instituciones mundiales del ámbito del diseño con la finalidad de promover la cooperación internacional. Somos miembros de la International Association for Exchange of Students for Technical Experience (IAESTE), del Council on International Educational Exchange, DESIS Network y de ELIA Art Schools.

Actualmente estamos trabajando para formalizar acuerdos de colaboración con universidades internacionales para iniciar los intercambios en el curso 2027-28. A continuación te presentamos una selección (se irán ampliando durante los próximos meses):

ELISAVA

- + Università degli Studi di Parma, *Parma (Italia)*
- + ISIA Roma Design, *Roma (Italia)*
- + CENTRO, *Ciudad de México (México)*
- + Kasetsart University, *Bangkok (Tailandia)*
- + Politecnico di Torino, *Turín (Italia)*
- + L'école de Design Nantes Atlantique, *Nantes (Francia)*
- + Köln International School of Design: KISD, *Colonia (Alemania)*

CETT

- + Aspira University of Applied Sciences, *Split (Croacia)*
- + South East Technological University (SETU), *Waterford (Irlanda)*
- + Taylor's University, *Selangor (Malasia)*
- + Universidad del Claustro de Sor Juana, *Ciudad de México (México)*
- + UPC: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, *Lima (Perú)*
- + Istanbul Bilgi University, *Estambul (Turquía)*



Istanbul Bilgi University, Estambul

(Turquía)



SETU, Waterford

(Irlanda)



L'école de Design Nantes Atlantique

(Francia)

Colaboraciones con empresas, instituciones y ONG

Colaboramos con más de 1.000 empresas, instituciones, startups, ONG, y contamos con una extensa red de contactos de ámbito local, estatal e internacional.

Desde el primer curso tendrás la posibilidad de participar en proyectos académicos, workshops y otras actividades de diferentes formatos:

01 COLABORACIONES EN ASIGNATURAS

Talleres y proyectos con empresas e instituciones en el marco de las asignaturas del grado.

02 INNOVATION LABS

Con frecuencia, las empresas e instituciones nos contactan para desarrollar un proyecto en colaboración. Para llevarlo a cabo, desde la escuela creamos equipos con perfiles multidisciplinares que trabajan junto a la empresa respondiendo a un brief concreto. Podrás apuntarte a estos proyectos de I+D/R+D de forma voluntaria para ampliar y complementar tus conocimientos y habilidades junto a profesionales en activo.

03 MASTERCLASS Y WORKSHOPS

Invitamos continuamente a personas expertas de diferentes sectores y áreas que te mostrarán su actividad profesional, sus proyectos y sus metodologías de trabajo, para que puedas sacar el máximo provecho de sus conocimientos y complementar tu formación académica.

04 PRÁCTICAS CURRICULARES Y EXTRACURRICULARES

En segundo y cuarto, realizarás tus prácticas curriculares (12 ECTS) en empresas líderes en el sector. Vivir esta experiencia te permitirá aprender y adquirir los conocimientos y recursos necesarios para incorporarte al mundo laboral.

05 TRABAJOS FIN DE GRADO

Podrás realizar tu Trabajo Fin de Grado (TFG) de manera independiente como proyecto personal, o en colaboración con una empresa o institución. Así, podrás aprender y familiarizarte con los procesos y metodologías de empresas nacionales e internacionales.

06 COLABORACIONES CON ELISAVA RESEARCH + CETT INVESTIGACIÓN

Paralelamente, también podrás formar parte de proyectos de investigación públicos y privados en los que participa Elisava Research y el Grupo de Investigación de Cocina y Gastronomía del CETT.

07 BOLSAS DE TRABAJO Y TALENT DAYS

Al finalizar tus estudios, contarás con el servicio de las bolsas de trabajo de ambas universidades. Además, podrás participar en los Talent Days que organizamos para acercar al alumnado a las empresas del sector, una jornada que te conectará con el mundo profesional para conseguir oportunidades laborales.

Algunas empresas, instituciones y ONG colaboradoras

AMETLLER ORIGEN

MUGARITZ

COCINA
HERMANOS TORRES
RESTAURANT

DANONE

Lékué

EL CELLER DE CAN ROCA

CHOCOLAT
FACTORY

QUADPACK

veritas

serunion

TRAGA[UZ]
GROUP

UDON

NESPRESSO

Nestlé

elBulli foundation

FLAX
&
KALE

alícia

NOVELL

europastry

idilia
FOODS

cuina
justa

nom

JUBANY

makeat

Testimoniales de empresas, instituciones y ONG colaboradoras

“Entender el diseño como una herramienta de transformación social permite hacer frente a los grandes retos del sector alimentario: la sostenibilidad y la salud desde la alimentación”

Marta Angerri
Directora General de Comerç, Departament
d'Empresa i Treball - Generalitat de Catalunya

“El rol y la responsabilidad del diseño como agente transformador en la sociedad es un aspecto súper importante. En la universidad incorporan multitud de casos prácticos que permiten tener una visión global y estratégica muy amplia”

Cristina Párraga
Brand Campaigns & Media Manager, Nespresso

“Actualmente son necesarias las figuras creativas en los departamentos de innovación, que aporten conceptos sólidos y contrastados, desde una perspectiva holística”

Maria J. Herrero
Directora de Innovación y Calidad
Industria Alimentaria & Fundadora, FoodAdvisor

“Los alumnos acabarán la carrera con una visión holística de las tendencias y la sostenibilidad en el sector alimentario”

Íñigo Aberasturi
Global Chief Marketing Officer, Ebro Foods

“En este momento no existe una formación que aporte una base sólida del funcionamiento de la industria alimentaria desde el diseño. El nuevo Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios es una propuesta de futuro muy importante para generar valor en la industria alimentaria”

Maria Naranjo
Directora, ICEX España Exportación e Inversiones

“It is very important the connection between the university and the industry to see what food is, how it is produced, know the real boundaries and commitments, and create bridges between the two systems”

Leonardo Mirone
Director Packaging and Productional Materials, Barilla Group

“Un Food Designer en Ametller podría intervenir en el diseño de nuevos platos, diseñar la estrategia y el formato del packaging. Necesitamos nuevos perfiles que entiendan la industria.”

Joan Simó Cruanyes
Chief Research & Development Officer at Grup Ametller Origen

“Students will be able to understand the impact of their design decisions on the entire food system”

Luigi de Nardo
Profesor e Investigador, Politecnico di Milano

“Este nuevo perfil añade valor mediante la implementación de metodologías creativas para el desarrollo y solución de retos de forma no convencional”

Inês Serras
Europe Dairy R&I Packaging Director, Danone

Degree Show

Los Trabajos Fin de Grado integran cuestiones transversales del diseño como forma de investigar y generar conocimiento. El alumnado investiga, explora y actúa desde su actitud y posicionamiento interno, interactuando con el personal docente y colaborador, y promoviendo un impacto significativo en el contexto.

Los TFG pueden ser de iniciativa personal o de iniciativa de escuela (en colaboración con empresas, ONG, centros de investigación, asociaciones, instituciones, Elisava Research).

Durante la última semana de junio tiene lugar el Degree Show, una gran exposición que aglutina cada curso cerca de 400 proyectos en un espacio externo a la universidad. Además, organizamos actividades paralelas para maximizar el recorrido de los TFG como charlas temáticas cada tarde, Talent Day (evento que conecta estudiantes con el mundo profesional para encontrar oportunidades laborales), el Elisava Business Breakfast (sesión de networking con empresas del sector), y la visita del Jurado de los Premios eil, que se otorgan anualmente para reconocer la calidad y la excelencia de los mejores Trabajos Fin de Grado.



Proyectos de estudiantes

Las ideas empiezan aquí. Los proyectos de estudiantes buscan respuesta a los retos de futuro a los que nos enfrentamos como sociedad. Te presentamos una muestra de trabajos que son el reflejo de los desafíos que planteamos y trabajamos en la universidad. Porque el diseño no es solo una profesión, es una forma de comprender el mundo, de analizarlo, de mejorarlo.



Tres Erres Mar Vallory

Catálogo de 95 colorantes en polvo plant-based y ecológicos destinados a la restauración, elaborados a partir del aprovechamiento de los restos y los excedentes alimentarios del sector vegetal.

En colaboración con: Celler de Can Roca (Jordi Roca)

PREMIOS

- Foodture
- GaudeamusProjecta - Premio Natura



El Funeral de la Llet

Liam Kelly

Proyecto audiovisual que pretende mostrar los efectos de la industria alimentaria extensiva, que acaba por destruir la red de pequeños y medianos productores de leche y sus derivados, y pone en riesgo nuestra soberanía alimentaria.

En colaboración con: Celler de Can Roca (Jordi Roca)

PREMIOS

- Premio ei!
- World Food Design Day (seleccionado)



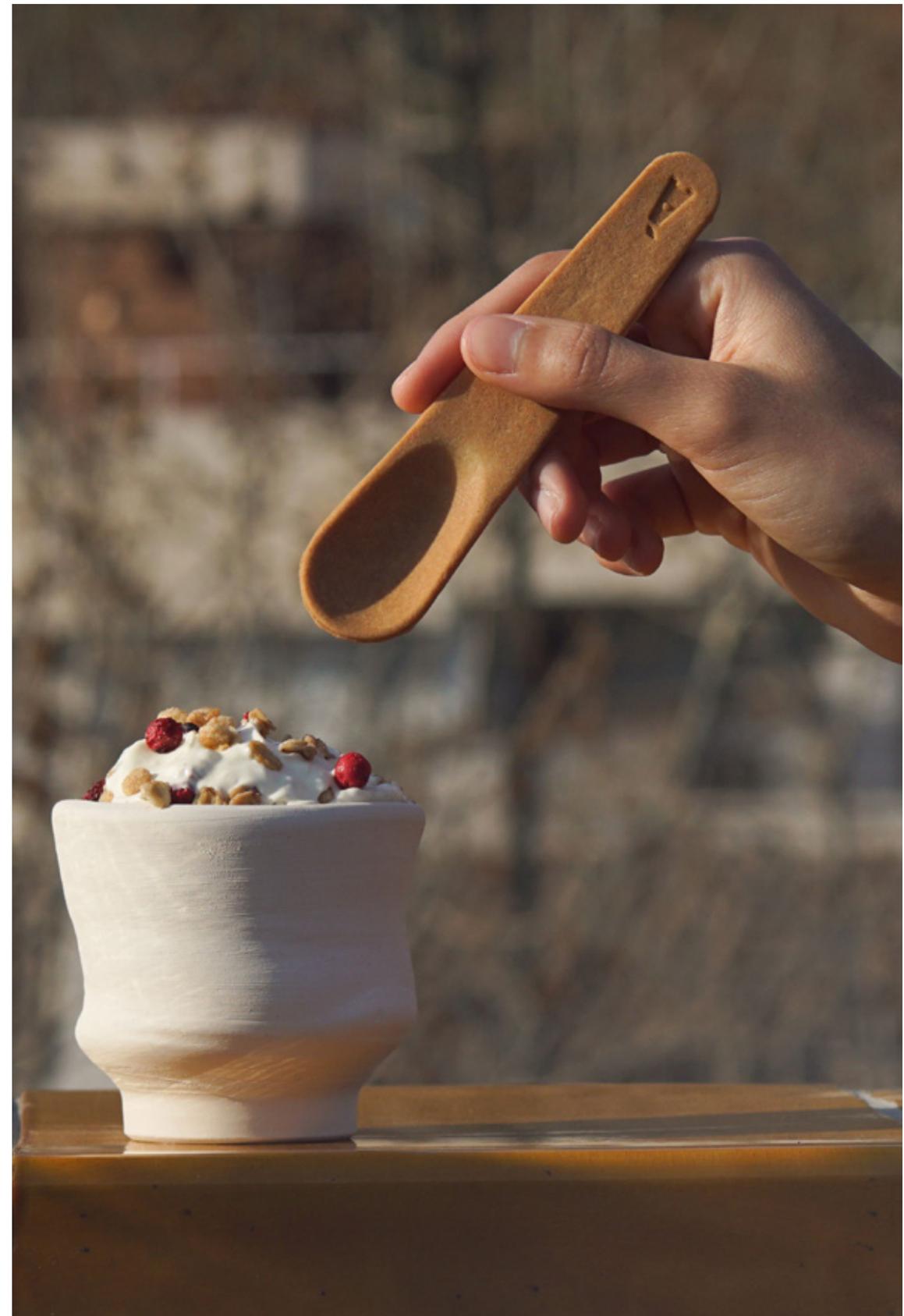
Voilà Laura Gispert

Marca de vajilla, cubertería y vasos desechables que reemplaza el concepto de “usar y tirar” con el de “usar y consumir”. Es ecológica, comestible y biodegradable y reemplaza el plástico por un producto sostenible, eficiente e innovador.

Empresa en activo: voilaaa.com

PREMIOS

● Innofood – Mercabarna





Primitive Alejandro Linares

Proyecto experimental que explora los límites de la corrección en el marco de la alta gastronomía actual, promoviendo un acto de comer más instintivo, casi primitivo, para entender la gastronomía occidental desde un punto de vista más humano y natural.

En colaboración con: Cocina Hermanos Torres

PREMIO

● Medalla ADI (seleccionado)





Agro Berta Daina



Nuevos materiales creados a partir de residuos generados en los mercados para revalorizarlos. Estos bioplásticos tienen múltiples aplicaciones como, por ejemplo, vajillas, bolsas, tarjetas, etc.

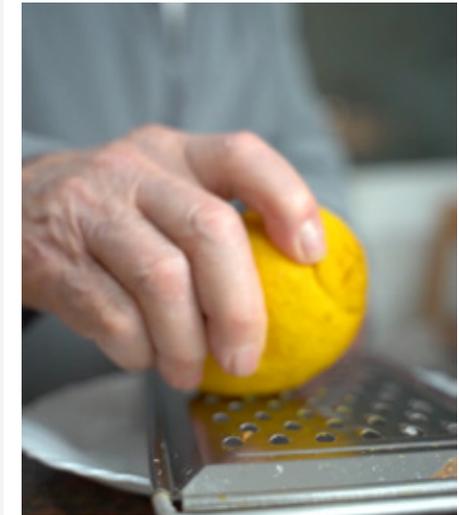
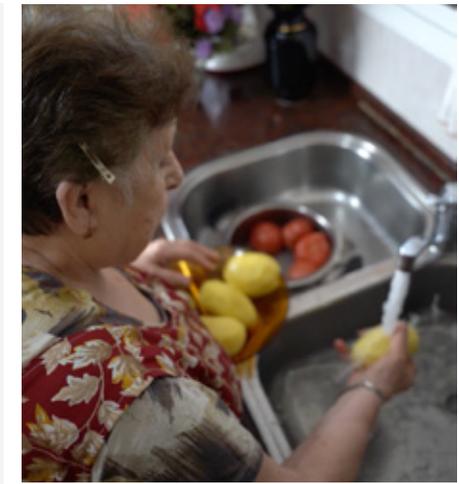
En colaboración con: Espai Sucre
Empresa en activo: agrobiomaterials.com

PREMIOS

- Foodture
- Cumulus Green (Mención de Honor)
- Distributed Design Awards
- James Dyson Awards (finalista)

Lleig Júlia Roca

Línea de cosméticos que utiliza las frutas y verduras descartadas del mercado por motivos estéticos. Los productos cosméticos diseñados (jabón y crema hidratante) parten de un solo vegetal, la naranja, reivindicando así sus residuos.



Chup Chup Vinyet Tejedor, Martina Tarinas, Manuela Rodríguez Acosta

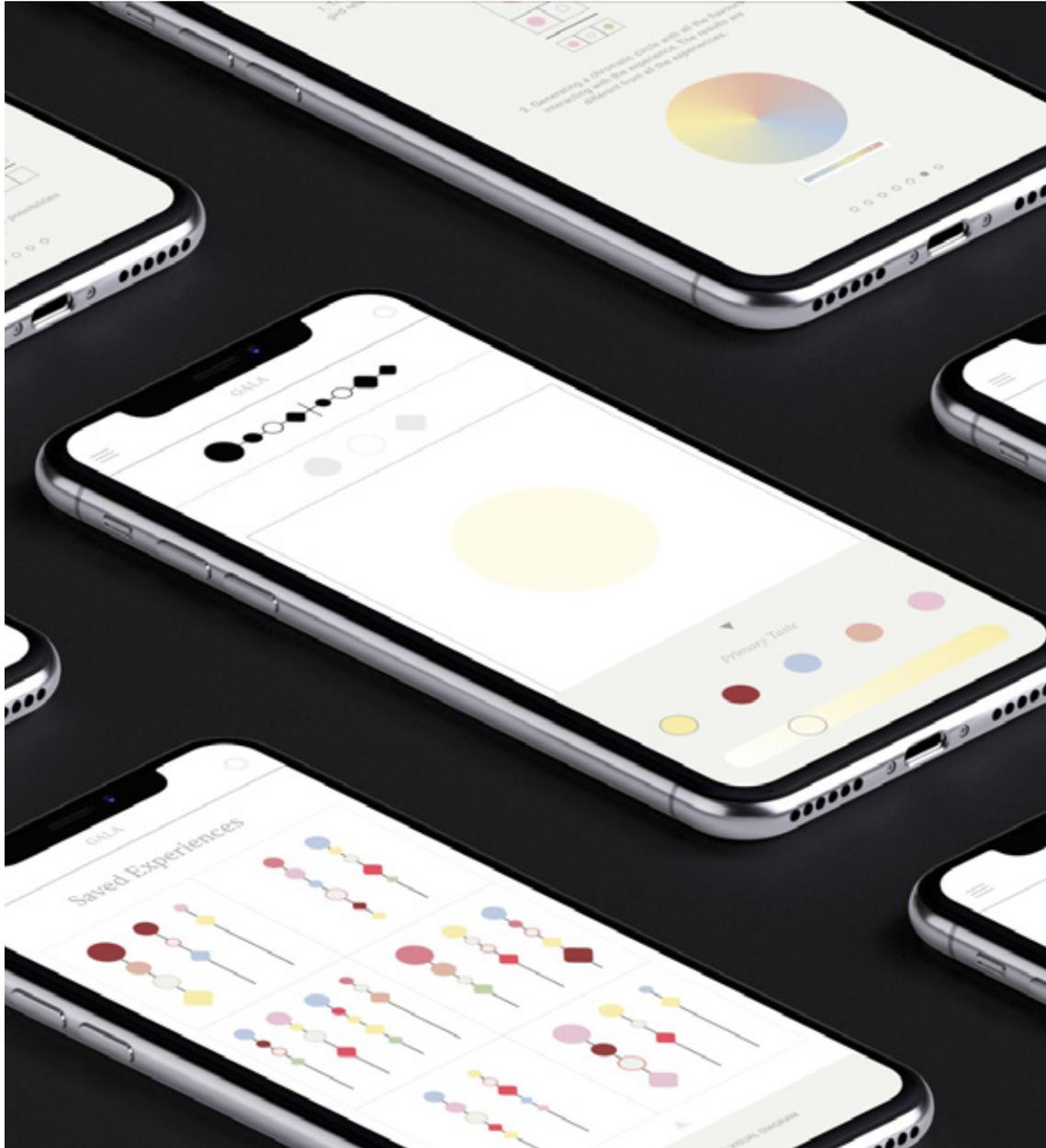
Servicio que conecta a la generación Z con las personas mayores, fomentando el aprendizaje y la cocina compartida a través de recetas tradicionales. Además, busca cerrar la brecha tecnológica entre generaciones mediante el uso de TikTok, creando lazos emocionales y compartiendo contenido de cocina.

En colaboración con: FORK

Gala Gastronomic Visual System Marta Torras

En colaboración con: Espai Sucre

Herramienta digital que registra, analiza y archiva experiencias gastronómicas a través de un sistema visual mediante UX y UI. La plataforma transforma el sistema de percepción sensorial en un lenguaje gastronómico diseñando un perfil emocional en cada usuario.



Difusión en medios

Acompañamos a nuestro alumnado en la difusión de sus proyectos para aumentar su recorrido y trabajamos activamente para conseguir publicaciones en medios de comunicación. Esto se convierte en un altavoz que les permite conseguir nuevas oportunidades.

Liam Kelly, autor y director del documental 'El funeral de la leche': "En mi proyecto parto de la pregunta si somos realmente conscientes del impacto de lo que consumimos y la comida que ponemos en el plato en la mesa. Me encuentro con un escenario en el sector que me preocupa. Así, desde mi visión como diseñador quiero expresarlo en un documental, de forma diferente y creativa"



"Designs at the Elisava Barcelona School of Design and Engineering promise a brighter future. The school continuously displays new products, services and environments that foster a better future"

 designwanted

"Júlia Roca Vera turns food waste into skincare. Spanish designer Júlia Roca Vera has created a line of cosmetics from fruit that was discarded for purely aesthetic reasons, to encourage people to make use of waste products"

dezeen

"A project from design student Júlia Roca Vera aims to change the cosmetic experience by reinterpreting what it means for fruits and vegetables to be ugly"

Mashable

"Los trabajos presentados por estudiantes de Elisava buscan dar solución al desperdicio alimentario y mejorar el sistema agroalimentario tanto a nivel cultural, social o económico como técnico"

LA VANGUARDIA

"El proyecto español Agro Biomaterials de Berta Daina, estudiante de Elisava, entre los 20 finalistas del premio James Dyson Award"

europa press

"Elisava: sus alumnos diseñan productos innovadores. Platos para lamer, cubiertos flotantes, anillos de humo que se comen... estas son algunas de las propuestas que 9 alumnos de Elisava han diseñado para el restaurante Cocina Hermanos Torres"

NEO2

Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres): "Ya llevamos mucho tiempo trabajando con estudiantes de Elisava y pensamos en incorporar algún proyecto en nuestra carta. Una manera de desmarcarnos como cocineros es creando experiencias junto a jóvenes"

rtve

03. Estudiar en Elisava & CETT



Instalaciones Elisava

El edificio de Elisava, con más de 11.000 m², cuenta con espacios avanzados, equipados con la última tecnología para que experimentes y pongas todos tus conocimientos en práctica.

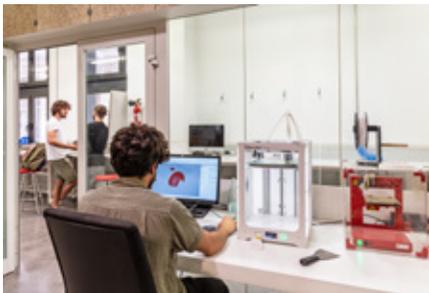
Biblioteca Enric Brucall

Un espacio de conocimiento de referencia en el sector del diseño. También tiene un fondo de reserva con una colección de libros y documentos históricos.



Taller de Prototipos

En este taller podrás hacer prototipos, modelos a escala y maquetas, manipular, transformar y experimentar con materiales para proyectos de expresión, representación o verificación. Permite realizar proyectos de fabricación digital, corte y grabado láser, y fresado CNC. Dispone también de una cabina de pintado, torneado de piezas de espuma y una máquina para termo-conformar plásticos.



Taller Gráfico

Espacio para experimentar las diversas técnicas de impresión (artesanales, mecánicas o digitales) y manipulación que intervienen en la realización de prototipos y maquetas de elementos gráficos. Está equipado con las herramientas y máquinas necesarias para desarrollar trabajos de impresión y encuadernación artesanal, impresión digital de gran formato, risografía y corte de vinilo adhesivo de originales vectorizados.



Media Lab

Laboratorio de investigación y producción audiovisual (fotografía, vídeo y postproducción) y de sistemas interactivos. Tiene dos áreas: el espacio de croma y el espacio de fotografía.



Sala de Estudiantes



Laboratorio de Interacción y Electrónica
Espacio de trabajo práctico y experimentación en electrónica y tecnología interactiva.

Laboratorio de Ciencia y Tecnología
Taller dedicado a la ciencia de los materiales, con herramientas para la investigación y experimentación científica.



Ágora y Atri
Los dos principales espacios expositivos, que cuentan con una programación anual de exhibiciones de proyectos de estudiantes, entre otros.



3D Lab

Disponemos de impresoras de gran formato, con las que podrás imprimir tus proyectos académicos en 3D sobre diferentes materiales.

Cafetería y Terrazas

La cafetería está abierta para desayunar, comer, merendar o tomar algo entre clases. Puedes comer en las terrazas del primer o tercer piso.

Sala Aleix Carrió

Auditorio de Elisava, donde podrás asistir a conferencias, masterclasses, talleres, etc.

Sala de Ordenadores

Además de utilizar los ordenadores de cualquiera de las aulas, podrás trabajar en estos espacios equipados con PC, Mac y software específico para aplicaciones de diseño.

Parking de Bicicletas

Ven a Elisava en bicicleta y apárcala en el interior de la universidad.

*Todas las instalaciones, talleres y laboratorios están a tu disposición durante todo el día.

Instalaciones CETT

El CETT cuenta más de 30.000 m² con aulas técnicas y de tecnología aplicada, y un laboratorio gastronómico.

Aula de Pre-elaboraciones

Aula donde se realizan las aplicaciones prácticas de los conceptos técnicos culinarios.



Laboratorio Culinario

Espacio de práctica, de investigación y de pruebas, destinado especialmente a I+D.



Aula Tecno-Culinaria

Espacio individual de trabajo para aplicar técnicas de cocción y elaboraciones culinarias.



Aula Cocina Demostración

Espacio destinado a las demostraciones de chefs y su relación directa con el alumnado.



Espacio UB-Bullipedia

Archivo creativo impulsado por Ferran Adrià para fomentar la reflexión y trabajar el proceso creativo a la hora de desarrollar la investigación de productos, técnicas y elaboraciones culinarias.

Espacio de los Sentidos
Aula de cata para experimentar sabores, aromas y texturas.



Espacio de Investigación e Innovación
Espacio de ensayo de pruebas y desarrollo de I+D.



Aulas Sommeliers
Práctica del análisis sensorial y la cata de vinos.



Aulas de Informática
Equipadas con ordenadores con el software necesario.

Fórum
Aula-cafetería liderada por estudiantes, donde aplican los servicios de bar y restaurante bar, abierto al público y para el alumnado.

*También acoge las empresa propias de aplicación del Campus CETT (Hotel Alimara Barcelona y Agora BCN), con servicios de restauración (Restaurante Summum - Hotel Alimara, banquetes y eventos).

Acceso

Principales vías de acceso

Puedes acceder al Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios a través de una de las siguientes vías:

+ Bachillerato y PAU

+ Ciclos Formativos de Grado Superior. Consulta en nuestra web todos los reconocimientos de créditos que tenemos

+ Otros estudios universitarios

Preinscripción universitaria

Elisava es un centro federado a la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya (UVic–UCC), por lo que la preinscripción universitaria se hace a través del portal de preinscripción de la Generalitat de Catalunya en dos convocatorias: junio y septiembre.

Financiación

Te ofrecemos tres modalidades de pago:

+ Pago único

+ Pago fraccionado en 3 cuotas

+ Pago inicial y 10 cuotas mensuales

Becas Elisava

+ Becas al Talento con Criterio Económico:

Becas del 50% que reconoce la motivación y la vocación por el diseño teniendo en cuenta criterios económicos. La beca se otorga durante los 4 años del grado si se mantiene un buen nivel académico.

+ Becas de colaboración:

Prácticas remuneradas en diferentes departamentos y talleres, a partir del tercer curso. Estas plazas se convocan anualmente.

+ Otras becas:

Puedes acceder a otras becas que ofrece el Estado. Consulta la página web del Ministerio de Educación y Formación Profesional y/o la página web de la Generalitat de Catalunya (AGAUR).

Encontrarás más información en nuestra web, en la sección “Financiación y Becas”.

Students Wellbeing

Plan de Acción Tutorial: Contarás con un/a tutor/a-mentor/a del equipo pedagógico que realizará un acompañamiento educativo y personal a través de sesiones personales periódicas, durante los cuatro cursos del grado.

Realizamos adaptaciones curriculares para estudiantes:

+ Con aspectos de índole personal / familiar sobrevenidos.

+ Con necesidades educativas especiales.

+ Deportistas de alto rendimiento.

Cuidamos el bienestar personal del alumnado, ofreciendo acompañamiento en sesiones individuales gratuitas por parte de una psicóloga.



Comunidad

En la universidad pasan muchas cosas fuera de clase. Las actividades y agrupaciones de estudiantes a las que te puedes apuntar son las siguientes:

01 CORO 4 18

Fundado en 2015, actualmente está formado por 40 miembros. Bajo la dirección de Toni Solé, profesor de canto y director de diferentes formaciones corales, el Coro 4 18 es una actividad abierta a toda la comunidad Elisava.

02 GRUPO DE TEATRO

Dirigido por las Elisava Alumni Mònica Molins y Núria Blay, el grupo se fundó en 2006 con el objetivo de trasladar la creatividad de la universidad a través del teatro, desde la interpretación hasta el diseño de la escenografía y de la imagen gráfica. Cada curso, el Grupo de Teatro presenta una obra original e inédita que se estrena en Elisava en varias funciones durante el mes de mayo.



03 AHA RADIO

Plataforma de radio online universitaria y autogestionada por estudiantes abierta a cualquier miembro de la comunidad Elisava. Aha Radio cuenta con una variada oferta de programas: desde entrevistas y tertulias sobre temas como la inteligencia artificial, la naturaleza, la moda o el medio ambiente, hasta contenidos relacionados con la música, el cine y el diseño.

04 ELISAVA IGUALDAD

Esta comisión organiza actividades de sensibilización sobre igualdad, diversidad sexual y expresión e identidad de género. Asesora a la universidad para desarrollar los programas de políticas de igualdad de género.

05 ELISAVA NIGHTS

Elisava Nights es un grupo de estudiantes que organiza fiestas, reuniones y otros eventos.

06 ELISAVA RUN CLUB

Grupo de running formado por estudiantes que se reúnen semanalmente en los alrededores de Elisava para correr.

07 CETT SPORTS TOURNAMENT

Competición anual de diversos deportes en las instalaciones del Campus CETT.

*El CETT, como centro adscrito a la UB, disfruta de ventajas como el acceso a las Bibliotecas UB, el Servicio de Deportes UB y el Carnet Som UB.

Elisava, Facultat de Disseny
e Enginyeria de Barcelona

CETT, Barcelona School of Tourism,
Hospitality and Gastronomy