

# Grau en Disseny per als Sistemes Alimentaris

Elisava, Facultat de Disseny  
i Enginyeria de Barcelona (UVic-UCC)

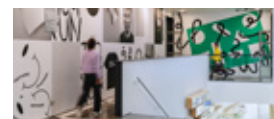
CETT, Barcelona School of Tourism,  
Hospitality and Gastronomy (UB)

# 00. Índex

|    |                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------|
| 04 | <b>01. Elisava &amp; CETT</b>                               |
| 06 | Benvinguda                                                  |
| 08 | Per què estudiar al CETT i Elisava?                         |
| 10 | Elisava & CETT a Barcelona                                  |
| 12 | <b>02. Grau en Disseny<br/>per als Sistemes Alimentaris</b> |
| 14 | Introducció                                                 |
| 16 | Sortides professionals                                      |
| 18 | Pla d'estudis                                               |
| 28 | Experiències expandides                                     |
| 30 | Mobilitat internacional                                     |
| 32 | Col·laboracions amb empreses, institucions i ONG            |
| 34 | Testimonials d'empreses, institucions i ONG                 |
| 36 | Degree Show                                                 |
| 38 | Projectes d'estudiants                                      |
| 52 | Difusió als mitjans                                         |
| 54 | <b>03. Estudiar a Elisava &amp; CETT</b>                    |
| 56 | Instal·lacions Elisava                                      |
| 60 | Instal·lacions CETT                                         |
| 64 | Accés                                                       |
| 65 | Students Wellbeing                                          |
| 66 | Comunitat                                                   |



[04]



[06]



[08]



[10]



[12]



[14]



[16]



[18]



[28]



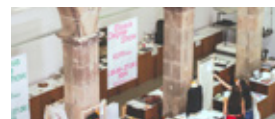
[30]



[32]



[34]



[36]



[38]



[52]



[54]



[56]



[60]



[64]



[65]



[66]



# 01. Elisava & CETT

Elisava, Facultat de Disseny  
i Enginyeria de Barcelona (UVic-UCC)

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



# Benvinguda

UNA COMUNITAT MOTIVADA,  
VIBRANT I CONNECTADA  
AMB EL MÓN

PENSAMENT CRÍTIC,  
RESPONSABILITAT ÈTICA  
I IMPACTE MEDIAMBIENTAL

SINERGIES ENTRE DISSENY  
I GASTRONOMIA

PROFESSORAT EXPERT  
I MULTIDISCIPLINARI

Formar part d'Elisava i el CETT vol dir formar part d'una comunitat motivada, vibrant, flexible, plena d'energia, connectada amb el món. Una comunitat que s'enfronta als reptes i respon a les situacions individuals, col·lectives i planetàries del present i del futur.

Entenem el disseny i la gastronomia des d'una perspectiva ètica, sostenible, responsable i inclusiva per crear un futur més just i respectuós. Formem persones adaptables, crítiques i proactives, capaces d'interpretar la realitat i gestionar la incertesa. Perfils amb competències per liderar projectes en equip, resoldre problemes amb rigor i explorar solucions creatives en una societat en evolució constant.

Necessitem urgentment fer les preguntes adequades per al nostre desenvolupament com a societat, per aprendre què és millor per a les persones i què és imprescindible per al planeta on vivim. Ens avancem al futur per impulsar idees innovadores i disruptives que donin resposta als nous reptes que planteja un món digitalitzat.

El disseny i la gastronomia evolucionen constantment per adaptar-se a les noves necessitats de la societat i, alhora, anticipar-s'hi. En aquest context, el disseny no només complementa la gastronomia, sinó que també impulsa la innovació i la transformació en la manera com concebem, produïm i experimentem l'alimentació. A Elisava i el CETT, treballem mitjançant la formació, la recerca i la transferència de coneixement, promovent un enfocament creatiu i sostenible en el sector.

La comunitat docent està formada per personal acadèmic investigador i professionals destacats en actiu connectats amb l'entorn professional.

Comptem amb un professorat expert i multidisciplinari, que comparteix una visió activa i propositiva de l'aprenentatge i fa servir metodologies innovadores, experimentals i constructives. El nostre equip pedagògic entén l'aprenentatge com una experiència vital, personal i transcendent.

Elisava i el CETT entenen la universitat com una plataforma per estimular a l'alumnat, per ampliar les seves capacitats creatives, crítiques i tecnològiques, i per connectar-lo amb recursos, entorns i persones.

CONNEXIÓ ENTRE SOCIETAT  
I EMPRESA

DISSENY PER A LES PERSONES  
I EL PLANETA

A Elisava promovem projectes en col·laboració amb empreses, estudis de disseny, institucions, Alumnat i universitats d'arreu del món, i fem col·laboracions en contextos i dinàmiques professionals diferents. Des del CETT generem coneixement especialitzat i investigació acadèmica, promovent una gestió més sostenible a les nostres àrees d'aplicació i assegurant una relació estreta amb el sector.

Som un espai divers que es nodreix d'una societat multicultural en canvi constant, on ens interroguem sobre el món que ens envolta, on la innovació és urgent i absolutament necessària. Formem dissenyadors i dissenyadores que treballaran per crear una societat més justa amb les persones i amb el planeta.



# Per què estudiar al CETT i Elisava?

## Més de 2.000 estudiants de 100 nacionalitats a les dues universitats

Cada any, més de 2.000 estudiants (grau, màster i altres programes) de més de 100 nacionalitats estudien a Elisava i al CETT.

## 1.000 acords de col·laboració amb empreses, institucions i ONG

Comptem amb més de 1.000 acords amb empreses, institucions i ONG per tal d'acostar l'alumnat al sector professional. A més a més, els dos centres organitzem un Talent Day (fira d'ocupació), creant un ecosistema dinàmic que vincula les necessitats de captació de les empreses amb el talent.

## Grups reduïts

Els grups de classe són reduïts (25 estudiants, de mitjana) per potenciar la formació pràctica i personalitzada, així com assegurar un seguiment proper i personalitzat.

## Elisava Research + Grup d'Investigació en Cuina i Gastronomia (CETT)

La investigació és un pilar fonamental de la nostra Facultat. Elisava Research està format per més de 60 investigadors i investigadores en actiu. A més a més, ofereix la possibilitat de cursar un doctorat en programes propis i en universitats d'arreu del món.

El Grup d'Investigació de Cuina i Gastronomia del CETT se centra en l'estudi de les ciències culinàries i gastronòmiques des de tres grans blocs: la sostenibilitat, la innovació i la gastro-salut. La visió holística de la gastronomia pot compartir les tres línies d'investigació.

## Top 10 skills of 2025

Formem estudiants amb pensament analític, crític, creatiu i innovador, originals, resilients, adaptables i capaços de resoldre problemes complexos. També aprofundim en l'ús i el disseny de noves tecnologies. Segons el World Economic Forum, aquestes seran les competències professionals més demanades en els pròxims anys.

## Alta inserció laboral

Podràs accedir a les Borses de Pràctiques i de Feina dels dos centres, amb nombroses ofertes laborals del sector. Tant Elisava com el CETT són dues universitats amb una elevada inserció laboral després de cursar-hi un grau universitari (al voltant d'un 90%).

## Accés lliure a les instal·lacions d'Elisava i del CETT

11.000 m<sup>2</sup> a Elisava amb tallers i laboratoris oberts tot el dia com a extensió de les aules. El CETT disposa de més de 30.000 m<sup>2</sup> amb aules tècniques i de tecnologia aplicada i un laboratori.

## Students Wellbeing

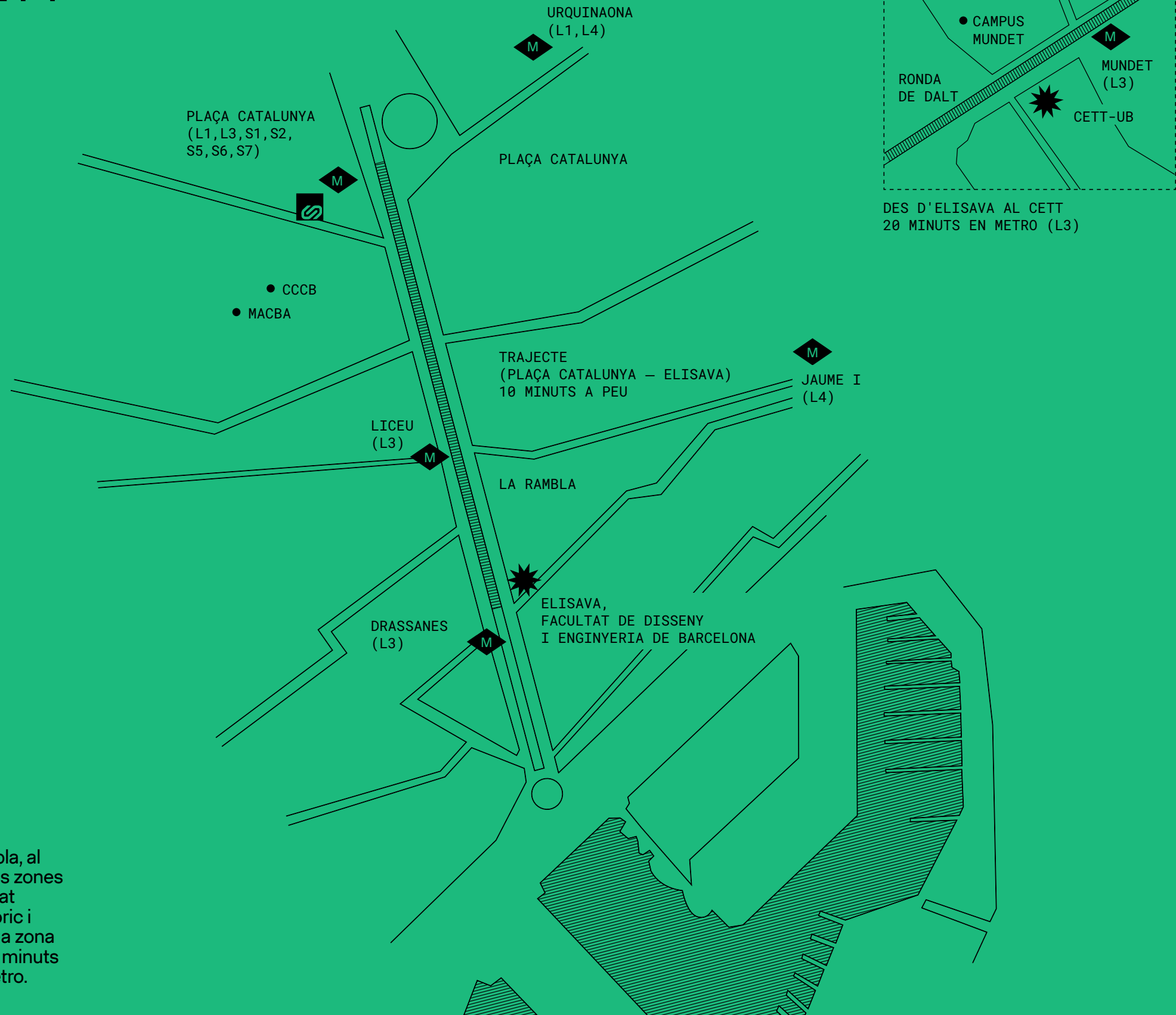
Durant els 4 cursos, cada estudiant disposa d'un sistema de tutorització i acompanyament educatiu i personal per fomentar el seu desenvolupament acadèmic i cuidar el seu benestar. A més a més, oferim un programa gratuït de suport psicològic i emocional per a qui en necessiti.

## Mobilitat internacional

Participem en programes d'intercanvi, cooperació i investigació amb institucions acadèmiques internacionals (Erasmus i altres convenis).



# Elisava & CETT a Barcelona



Elisava està situada a La Rambla, al centre de Barcelona, una de les zones més emblemàtiques de la ciutat reconeguda pel seu valor històric i cultural. El CETT està situat a la zona universitària de Mundet, a vint minuts d'Elisava amb la línia L3 de metro.

# 02. Grau en Disseny per als Sistemes Alimentaris

Formem dissenyadors i dissenyadores amb un perfil transdisciplinari en la intersecció entre el disseny i l'alimentació, amb la capacitat d'actuar amb pensament crític des del disseny per als sistemes alimentaris i la sostenibilitat, des del sector primari fins al producte o servei final.



# Introducció

El disseny per als sistemes alimentaris va néixer a causa de la necessitat de la indústria alimentària de comptar amb un perfil que integrés coneixements creatius propis del disseny, la gastronomia, l'alimentació i la sostenibilitat. Aquests estudis es creen per formar persones capaces de treballar en projectes de disseny, en què es precisa un perfil que abordi els problemes dels sistemes alimentaris contemporanis d'una manera holística i transdisciplinària.

El Grau en Disseny per als Sistemes Alimentaris té com a objectiu formar l'estudiant en els processos de disseny i gastronomia en el sector de l'alimentació. Aquest programa aporta competències creatives, sistèmiques i tècniques a través del disseny per col·laborar amb equips d'experts en el sistema alimentari, ideant serveis, productes i experiències. Formem dissenyadors capaços de combinar competències creatives, tecnològiques i de sostenibilitat, aplicant els processos de disseny en projectes relacionats amb la producció, processament, distribució, consum i gestió de residus alimentaris. Aquesta titulació universitària, reconeguda internacionalment en el món del disseny i la gastronomia, es presenta al nostre territori com una nova oportunitat per liderar l'avantguarda cap a pràctiques alimentàries respectuoses amb el planeta.

En el Grau de Disseny per als Sistemes Alimentaris:

- + Relacionaràs els fonaments del disseny amb les arts culinàries des d'una perspectiva transdisciplinària.
- + Identificaràs els processos que conformen el sistema alimentari per a l'aplicació del disseny en la producció, el processament, la distribució i el consum fins a la gestió sostenible dels residus.
- + Detectaràs situacions de caràcter social i ètiques per desenvolupar projectes aplicats al sistema alimentari.

- + Aplicaràs els principals processos, mètodes i tècniques del disseny, juntament amb els processos culinaris de manera integrada per a la seva aplicació al context del sector alimentari.
- + Interpretaràs la relació entre disseny, tecnologia i alimentació amb una perspectiva sostenible de futur.
- + Relacionaràs els Objectius de Desenvolupament Sostenibles (ODS) amb projectes de disseny que responguin als reptes del sistema alimentari.

**“El Grau en Disseny per als Sistemes Alimentaris és una proposta innovadora, orientada a impulsar un canvi de paradigma acadèmic com a resposta a les noves demandes de les institucions i empreses de l'ecosistema alimentari”**

José Miguel Herrero Velasco,  
Director General d'Alimentació,  
Ministeri d'Agricultura, Pesca  
i Alimentació d'Espanya

## Dades bàsiques

Branca de coneixement  
Indústries culturals

Titulació  
Graduat/da en Disseny per als Sistemes Alimentaris, títol expedit per la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya (UVic – UCC) i Universitat de Barcelona (UB).

Durada  
4 anys

Horari  
Matins

Període lectiu  
Setembre — Juny

Idioma  
Català / Castellà  
Assignatures en anglès (mínim 36 ECTS, 15%)

Crèdits  
240 ECTS  
(60 ECTS per curs acadèmic)

## Tipologies d'assignatures

Projectes  
Projectes personals, de context i transversals (60% del total d'assignatures).

Context  
Coneixement per interpretar el context històric, social, cultural, econòmic i tecnològic.

Eines, materials i tècniques  
Competències instrumentals de l'àmbit de l'expressió, la comunicació i els recursos.

Optatives  
Coneixement específic de disseny, alimentació i gastronomia.





# Sortides professionals

Un cop acabis el grau, podràs treballar en sectors com:

+ Indústria del disseny: Disseny, desenvolupament i gestió de nous productes per al sector alimentari (productes comestibles i sostenibles, eines, packaging...), així com noves experiències centrades en l'usuari i noves narratives.

+ Indústria alimentària: Investigació i desenvolupament de projectes R+D per al sector alimentari (implementació de processos circulars), anàlisi de tendències de consum, disseny de nous productes...

+ Restauració comercial: R+D d'alta cuina, disseny i implementació de productes, disseny d'experiències i comunicació enfocats a l'experiència d'usuari, optimització de recursos i tasques i circularitat de processos.

+ Restauració col·lectiva o social: Conceptualització, estratègia i disseny, desenvolupament de nous serveis alimentaris per a les col·lectivitats (escoles, hospitals, residències, models de càtering o accions socials).

+ Indústria hotelera: Disseny i desenvolupament de productes i sistemes enfocats a l'experiència d'usuari, optimització de recursos i tasques i circularitat de processos.

+ Gastronomia i salut: Consultoria, investigació i desenvolupament de projectes R+D per al sector alimentari en centres públics i privats d'R+D (detecció de tendències emergents en gastronomia, salut i hàbits de consum per a l'elaboració d'estratègies d'impacte) i formació.

+ Indústries creatives: Conceptualització i creació de propostes per a la disseminació de nous sistemes alimentaris, disseny de metodologies creatives, tallers i conferències.



Disposaràs de les següents sortides professionals:

+ Sector privat: Podràs treballar com a dissenyador o dissenyadora per als sistemes alimentaris en empreses, estudis, departaments de màrqueting, centres d'investigació i de desenvolupament de nous productes i serveis en qualsevol etapa del sistema alimentari.

+ Anàlisi de mercat i tendències (salut i benestar, alimentació, experiències...).

+ Disseny de nous productes alimentaris (R+D).

+ Disseny i gestió de projectes d'experiències gastronòmiques.

+ Disseny de serveis i esdeveniments per a la restauració comercial i col·lectiva.

+ Disseny de processos i productes sostenibles per al sector alimentari.

+ Gestió de projectes per al sector alimentari (producció, processament, distribució, consum i gestió sostenible).

+ Assessorament en departaments de màrqueting en campanyes i projectes alimentaris.

+ Emprenedoria: Podràs crear el teu propi negoci o empresa emergent, per exemple, com a resultat de l'evolució del teu Treball Fi de Grau o algun altre projecte.

+ Consultoria: Assessorament sobre disseny i desenvolupament de productes, sistemes i serveis per a l'ecosistema alimentari.

+ Investigació, desenvolupament i innovació: Investigació en centres públics o privats (universitats, organismes públics d'investigació o centres tecnològics) i en departaments d'R+D d'empreses públiques o privades.

+ Docència pública i privada: El Food Designer pot impartir docència a universitats, escoles de gastronomia i centres de formació, abordant la innovació, la sostenibilitat i el disseny sensorial. A més, participa en investigacions acadèmiques sobre sistemes alimentaris, desenvolupament de nous productes i experiències gastronòmiques. També ofereix formació per a professionals i empreses, i col·labora en projectes educatius i de divulgació.

# Pla d'estudis

## Curs 1

Descobrir el disseny i l'alimentació, aplicant el teu potencial com a professional del disseny

### SEMESTRE 1

Fonaments i Metodologies del Disseny  
OB – 6 ECTS

Fonaments de Cuina i Pastisseria  
FB – 6 ECTS

Disseny Gràfic  
FB – 6 ECTS

Fonaments dels Sistemes Alimentaris i de la Bioeconomia  
FB – 6 ECTS

Història de l'Art, del Disseny i de la Gastronomia  
FB – 6 ECTS

### SEMESTRE 2

Eines de Representació Digital i Analògica  
OB – 6 ECTS

Tècniques de Cuina i Pastisseria  
FB – 6 ECTS

English applied Communication Design  
OB – 6 ECTS / ENG

Disseny de Materials  
FB – 6 ECTS

Seguretat Alimentària  
OB – 6 ECTS

## Curs 2

Adquirir les eines, materials i tècniques del disseny i la gastronomia

### SEMESTRE 3

Agroalimentació i Productes  
OB – 6 ECTS / ENG

Disseny d'Espai per a Experiències de Consum  
OB – 6 ECTS

Disseny de Producte  
FB – 6 ECTS

Psicologia Aplicada al Disseny Alimentari  
FB – 6 ECTS

Escenaris Emergents del Sistema Agroalimentari Sostenible  
FB – 6 ECTS

### SEMESTRE 4

Aplicació d'Indicadors i Mètriques de Sostenibilitat  
FB – 6 ECTS

Interaction Experience Design  
OB – 6 ECTS / ENG

Food Service Design  
OB – 6 ECTS / ENG

Principis de Nutrició i Dietètica  
OB – 6 ECTS

Pràctiques a empresa I  
6 ECTS

PRÀCTIQUES CURRICULARS  
6 ECTS

## Curs 3

Participar en projectes transversals sobre sistemes alimentaris, segons les assignatures optatives

### SEMESTRE 5

Gestió Econòmica i Financera  
OB – 6 ECTS

Advanced Cooking and Pastry  
OB – 6 ECTS

Disseny de Reptes Gastronòmics  
OB – 6 ECTS

Food Systems Design  
OB – 6 ECTS / ENG

Fonaments de Tecnologia Alimentària  
OB – 6 ECTS

### SEMESTRE 6

Optatives  
OP – 6 ECTS

Optatives  
OP – 6 ECTS

Optatives  
OP – 6 ECTS

Optatives  
OP – 6 ECTS

Optatives  
OP – 6 ECTS

ERASMUS / INTERCANVI INTERNACIONAL

## Curs 4

Afrontar projectes específics amb un enfocament professional desenvolupar el TFG

### SEMESTRE 7

Metodologies d'Investigació  
OB – 6 ECTS

Enogastronomia  
OB – 6 ECTS

Disseny per a la Innovació Social  
OB – 6 ECTS

Gastrofísica  
OB – 6 ECTS

Alimentació i Salut  
OB – 6 ECTS

### SEMESTRE 8

Pràctiques a empresa II  
6 ECTS

Food Design Innovation  
OB – 6 ECTS / ENG

Estratègia i Emprenedoria Empresarial  
OB – 6 ECTS

Treball Fi de Grau  
12 ECTS

PRÀCTIQUES CURRICULARS  
6 ECTS

## ÀREES

- Eines
- Projectes
- Context
- Pràctiques Externes
- Treball Fi de Grau
- Optatives

## LLEGENDA

- FB – Formació Bàsica
- OB – Formació Obligatoria
- OP – Optatives

# Pla d'estudis

## Curs 1

### SEMESTRE 1

#### Fonaments i Metodologies del Disseny

Introducció al procés projectual del disseny i als seus mètodes i processos com a eina per investigar, idear, desenvolupar i comunicar un projecte.

#### Fonaments de Cuina i Pastisseria

Introducció centrada en l'aprenentatge de les tècniques bàsiques de manipulació, preelaboració, cocció i emplatat. Tallers pràctics per desenvolupar habilitats essencials, familiaritzar-se amb ingredients, utensilis i maquinària, i establir les bases per al domini de la tècnica culinària.

#### Disseny Gràfic

Introducció als principis i tècniques del disseny gràfic aplicat als sistemes alimentaris. Exploració de la composició, tipografia, color i il·lustració per crear solucions visuals, desenvolupant habilitats per comunicar idees, projectes i conceptes efectius en diversos contextos.

#### Fonaments dels Sistemes Alimentaris i de la Bioeconomia

Anàlisi de les cadenes de valor, l'economia circular i estratègies innovadores sostenibles per transformar la producció, distribució i consum cap a models més responsables i eficients. Exploració de les dinàmiques socials, econòmiques, culturals i ambientals que els configuren, oferint una base conceptual sòlida per entendre el seu impacte global i local.

#### Història de l'Art, del Disseny i de la Gastronomia

Anàlisi de l'evolució històrica de l'art, el disseny i la gastronomia, explorant-ne les connexions culturals i estètiques. Coneixement de les influències mútues i desenvolupament d'una comprensió crítica d'aquestes disciplines com a motors d'innovació i expressió creativa.

### SEMESTRE 2

#### Eines de Representació Digital i Analògica

Desenvolupament d'habilitats tècniques de representació aplicades al disseny per als sistemes alimentaris. Coneixement d'eines visuals i gràfiques, integrant tecnologia i creativitat per comunicar conceptes, projectes i solucions en diversos contextos.

#### Tècniques de Cuina i Pastisseria

Introducció pràctica a aquestes tècniques, abastant elaboracions complexes. Exploració de matèries primeres, equipament específic i procediments per desenvolupar habilitats en la creació d'una oferta gastronòmica contemporània i innovadora, responent a una cuina i pastisseria inclusiva, respectant diferents necessitats alimentàries.

#### English Applied Communication Design (ENG)

Realització d'estratègies de presentació, redacció i expressió visual adaptades a contextos internacionals, enfortint la capacitat per comunicar idees i projectes de disseny amb claredat i persuasió.

#### Disseny de Materials

Disseny de materials aplicats als sistemes alimentaris, promovent solucions sostenibles. Investigació de materials innovadors, biodegradables i reciclables, integrant funcionalitat, estètica i responsabilitat ambiental per desenvolupar propostes que transformin la producció i el consum alimentari.

#### Seguretat Alimentària

Introducció a la legislació alimentària i els principis de seguretat alimentària, amb èmfasi en la higiene, bones pràctiques i sistemes de control com l'APPCC. Coneixement dels requisits legals, la seguretat tant biològica com química i física dels aliments, i el disseny i implementació de plans de seguretat per garantir productes segurs des de la producció fins al consum.





# Pla d'estudis

## Curs 2

### SEMESTRE 3

Agroalimentació i Productes  
Visió sobre l'origen, la producció i les transformacions dels productes alimentaris, tant vegetals com animals. Anàlisi de les característiques dels productes frescos i elaborats, estudiant les tècniques de cultiu, els sistemes productius i els processos d'elaboració. Comprensió de l'impacte que aquests factors de producció tenen en la qualitat organolèptica, nutricional, culinària i sostenible.

Disseny d'Espais per a Experiències de Consum  
Disseny d'espais que potencien experiències de consum úniques. Creació d'ambients innovadors i sostenibles que integren funcionalitat, estètica i narrativa, transformant la manera com interactuem amb els aliments i el seu entorn.

Disseny de Producte  
Introducció al disseny de productes i objectes innovadors i sostenibles per als sistemes alimentaris, combinant funcionalitat, estètica i context social en elaboracions culinàries que responguin a les necessitats actuals del sector alimentari.

Psicologia Aplicada al Disseny Alimentari  
Anàlisi de la influència de les emocions, percepcions i comportaments en la relació amb els aliments. Aplicació de principis psicològics per crear experiències alimentàries atractives, significatives i alineades amb les necessitats del consumidor, les persones i el planeta.

Escenaris Emergents del Sistema Agroalimentari Sostenible  
Anàlisi dels escenaris emergents del sistema agroalimentari sostenible, explorant tendències, reptes i oportunitats. Investigació de models innovadors de producció, distribució i consum, desenvolupant propostes que impulsin la transició cap a sistemes alimentaris més responsables, resilents i en harmonia amb el medi ambient.



### SEMESTRE 4

Aplicació d'Indicadors i Mètriques de Sostenibilitat  
Avaluació de l'impacte ambiental, social i econòmic de productes, sistemes, serveis i processos, desenvolupant eines per a la presa de decisions informades i la millora contínua cap a models més sostenibles.

Interaction Experience Design (ENG)  
Disseny d'experiències interactives, explorant com les persones interactuen amb productes, serveis i espais relacionats amb l'alimentació. Desenvolupament de solucions innovadores que integren tecnologia, funcionalitat i emoció per enriquir la connexió entre l'usuari i el sistema alimentari.

Food Service Design (ENG)  
Disseny de serveis centrats en les necessitats dels usuaris i la seva experiència en relació amb l'alimentació. Creació de solucions innovadores i sostenibles, optimitzant processos i promovent un impacte social i ambiental positiu.

Principis de Nutrició i Dietètica  
Introducció a la nutrició i a l'estudi dels nutrients i el seu paper en els processos biològics, la biodisponibilitat i les necessitats nutricionals de l'organisme. Estudi de l'equilibri energètic, el metabolisme humà, i l'avaluació de les dietes en funció de la composició i les recomanacions científiques per promoure una alimentació saludable.

Pràctiques en Empresa I  
Pràctica en empreses i institucions del sector alimentari, de la restauració, del food design, o de recerca, realitzant tasques pròpies del disseny i la gastronomia per adquirir experiència en l'entorn laboral i habilitats tècniques, creatives i de gestió.



# Pla d'estudis

## Curs 3

### SEMESTRE 5

Gestió Econòmica i Financera  
Introducció a la gestió financera d'empreses. Interpretació dels estats financers i presa de decisions sobre inversions i finançament. Estudi d'eines com l'anàlisi de ràtios, l'avaluació d'inversions i l'ús de matemàtiques financeres per a una gestió eficient en el sector.

Advanced Cooking and Pastry (ENG)  
Anàlisi dels mètodes de creativitat aplicats a la cuina i pastisseria contemporània i l'ús de tecnologia i ingredients per plasmar el concepte culinari. Capacitat per crear i dissenyar propostes culinàries que responguin a les necessitats canviants de la demanda actual amb visió de futur. Perfeccionament d'habilitats i desenvolupament d'una visió creativa i innovadora en la gastronomia.

Disseny de Reptes Gastronòmics  
Disseny d'elaboracions amb tecnologia avançada que responguin als desafiaments gastronòmics contemporanis i ideació de solucions globals que transformin l'experiència gastronòmica. Promoció de la sostenibilitat, exploració de noves tecnologies i resposta a les tendències i necessitats socials emergents.

Food Systems Design (ENG)  
Anàlisi dels sistemes alimentaris, proporcionant eines i metodologies per estudiar i redissenyar els sistemes des d'una perspectiva sostenible, inclusiva i innovadora. Re-pensar i re-dissenyar els sistemes actuals i abordar desafiaments contemporanis en la producció, distribució, consum i gestió de residus alimentaris mitjançant solucions basades en el disseny.

Fonaments de Tecnologia Alimentària  
Introducció als processos i tècniques de producció i conservació d'aliments en l'àmbit de la indústria alimentària i la restauració. Exploració de la transformació dels avenços tecnològics en la producció, conservació i presentació d'aliments, amb un enfocament en la qualitat, la sostenibilitat i la innovació. Integració de coneixements científics i tècnics en el disseny de productes, processos i sistemes alimentaris, optimitzant l'experiència del consumidor i reduint l'impacte ambiental.

### SEMESTRE 6

Gestió d'Esdeveniments Gastronòmics  
Planificació, organització i execució d'esdeveniments gastronòmics, considerant tendències, sostenibilitat i viabilitat econòmica. Estratègies de branding, optimització de recursos i disseny d'experiències innovadores en el sector alimentari.

Gestió Avançada de Negoci Alimentari  
Estratègies de gestió i models de negoci en la indústria alimentària, amb enfocament en finances, sostenibilitat, digitalització i tendències de consum. Desenvolupament d'eines per a la presa de decisions estratègiques en mercats competitiu.

Neurogastronomia i Disseny  
Influència dels estímuls sensorials i la memòria en l'experiència gastronòmica. Bases neurocientífiques del gust, l'aroma i la textura, juntament amb l'impacte de factors externs com la presentació visual o el so. Experimentació aplicada per a l'anàlisi i desenvolupament de noves perspectives.

Gastronomia Líquida  
Rol de les elaboracions líquides en la gastronomia contemporània, des del vi i la cocteleria fins a begudes fermentades i no fermentades. Disseny de propostes innovadores i el seu impacte en la indústria, amb enfocament en sostenibilitat i reducció del malbaratament.

Turisme Gastronòmic  
Disseny de sistemes alimentaris per a la creació d'experiències turístiques sostenibles. Impacte en l'economia local, preservació de la identitat cultural i innovació en experiències culinàries autèntiques.

Història de l'Art, del Disseny i de la Gastronomia  
Anàlisi de l'evolució històrica de l'art, el disseny i la gastronomia, explorant les seves connexions culturals i estètiques. Coneixement de les influències mútues i desenvolupament d'una comprensió crítica d'aquestes disciplines com a motors d'innovació i expressió creativa.

Innovació i Tendències en Gastronomia  
Exploració de noves tendències en gastronomia, des de tècniques d'avantguarda fins a l'evolució del consum. Anàlisi de la innovació en productes, processos i experiències culinàries, amb enfocament en sostenibilitat i adaptació als canvis del sector.

Disseny d'Espais i Experiències Gastronòmiques  
Creació d'ambients i experiències en l'àmbit gastronòmic, combinant estètica, funcionalitat i sensorialitat. Avaluació de l'impacte del disseny en la percepció del client i estratègies per a l'optimització d'espais.

Màrqueting i Comunicació Gastronòmica  
Desenvolupament d'estratègies de màrqueting aplicades a la gastronomia, incloent branding, storytelling i comunicació digital. Anàlisi de tendències de consum i comportament del client per a la creació de propostes innovadores.

Sostenibilitat i Responsabilitat en Gastronomia  
Enfocament en pràctiques sostenibles dins del sector gastronòmic, des de l'abastiment responsable fins a la gestió eficient de recursos. Estratègies per reduir l'impacte ambiental i fomentar models de negoci ètics i responsables.

# Pla d'estudis

## Curs 4

### SEMESTRE 7

#### Metodologies d'Investigació

Eines i enfocaments per dur a terme investigacions en l'àmbit del disseny alimentari. Mitjançant mètodes qualitatiu i quantitatiu, es formularan hipòtesis, es recolliran dades i s'analitzaran els resultats, contribuint a la creació de solucions innovadores.

#### Enogastronomia

Exploració de la connexió entre disseny, gastronomia i enologia, centrant-se en com el vi i els aliments poden interactuar de manera harmònica per crear experiències multisensorials. Base teòrica i cultural sobre la relació entre menjar i vi, i introducció d'eines creatives per dissenyar experiències enogastròniques.

#### Disseny per a la Innovació Social

Afrontar reptes socials mitjançant solucions creatives i sostenibles desenvolupant projectes que promoguin el benestar comunitari, millorin la qualitat de vida i fomentin l'equitat. Utilitzar el disseny com una eina clau per generar un impacte positiu en la societat.

#### Gastrofísica

Exploració de com els sentits, les emocions i els factors ambientals influeixen en l'experiència gastronòmica. Des d'una perspectiva científica i creativa, s'aprendran els principis de la física, la psicologia i la neurociència aplicats al disseny d'aliments, així com eines per crear experiències culinàries multisensorials i innovadores.

#### Alimentació i Salut

Estudi de com l'alimentació influeix en la prevenció i el risc de malalties cròniques com l'obesitat, la diabetis i les malalties cardiovasculars, entre d'altres. Anàlisi dels components bioactius dels aliments, les necessitats nutricionals en diferents etapes de la vida, i el paper de l'alimentació en la protecció contra malalties. També es treballen les al·lèrgies alimentàries, les noves tendències dietètiques i la nutrició personalitzada.

### SEMESTRE 8

#### Pràctiques en Empresa II

Oportunitat per treballar directament amb empreses del sector, aplicant els coneixements adquirits i col·laborant en projectes reals. Desenvolupament d'habilitats clau per al futur professional, proporcionant un entorn ideal per dur a terme el Treball de Fi de Grau, integrant la teoria amb la pràctica en un context empresarial.

#### Food Design Innovation (ENG)

Noves formes, sistemes, serveis o experiències sostenibles, saludables i atractives d'experimentar el menjar. Combina creativitat, tecnologia i sostenibilitat per desenvolupar solucions que abordin els desafiaments actuals dels sistemes alimentaris, millorant l'experiència del consumidor i reduint l'impacte ambiental de la producció d'aliments.

#### Estratègia i Emprenedoria Empresarial

Desenvolupament d'habilitats per gestionar i liderar projectes en un entorn empresarial competitiu. Planificació, execució i avaluació de projectes, prenent decisions estratègiques, gestionant equips i riscos. Mitjançant casos pràctics, es fomentaran competències clau per implementar projectes amb un enfocament en el sector dels sistemes alimentaris.

#### Treball Fi de Grau

Projecte acadèmic per aplicar els coneixements adquirits en una proposta innovadora i pràctica. Mitjançant investigació i desenvolupament, s'aborda un tema, demostrant habilitats d'anàlisi, disseny i resolució de reptes. Els projectes es realitzen en col·laboració amb la indústria i empreses del sector alimentari.





# Experiències expandides

A més de totes les assignatures que cursaràs durant el grau, faràs una sèrie d'activitats d'aprenentatge per ampliar la teva experiència.

Entenem el nostre pla d'estudis com una plataforma educativa expandida, que reforça l'educació en plans diversos i segons les capacitats i inquietuds de cada persona. Explora aquestes oportunitats que se t'aniran presentant durant els quatre cursos.

- + Taller amb Jordi Roca (El Celler de Can Roca)
- + Treballs Fi de Grau amb Cocina Hermanos Torres, Disfrutar, Mugaritz...
- + Visita a elBullifoundation
- + Taller Interdisciplinari amb l'estudi Honey&Bunny
- + FORK Bootcamp, fieldtrips a Itàlia, Portugal i Tailàndia
- + EFOOD24 – Congrés sobre la fusió del disseny i la gastronomia als sistemes alimentaris phygitals.
- + Projecte Dalkon amb el Departament d'Innovació de Danone Espanya (equip transversal d'Elisava + CETT)
- + Participació en jornades de gastronomia, congressos culinaris i seminaris (San Sebastián Gastronomika, Gastronomic Forum Barcelona, Alimentaria...)
- + Visites a empreses del sector alimentari (Mercabarna, Parc Agrari del Baix Llobregat, Celler Parés Baltà, Balfegó...)



TFG amb Cocina Hermanos Torres



Taller amb Honey&Bunny



Worskop amb Jordi Roca (El Celler de Can Roca)



Visita a ElBullifoundation



Congrés EFOOD24: Andoni Luis Aduriz – Mugaritz



Visita al Celler Parés Baltà



Visita al Celler de Can Roca

# Mobilitat Internacional

Fomentem l'intercanvi i la mobilitat d'estudiants perquè enriqueix la formació universitària. Creiem en el coneixement d'altres cultures, en altres maneres d'aproximar-se a les disciplines que impartim i en nous mètodes d'aprenentatge.

A partir del tercer curs, podràs anar un semestre a estudiar a una altra ciutat per conèixer comunitats acadèmiques diferents, aprendre noves metodologies de treball i descobrir cultures gastronòmiques. Tenim convenis amb les universitats més prestigioses del món del disseny i la gastronomia i fem programes d'intercanvi, cooperació i investigació amb institucions d'arreu del món.

Formem part del programa europeu de mobilitat Erasmus i també de Cumulus, una xarxa que agrupa les principals institucions mundials de l'àmbit del disseny amb la finalitat de promoure la cooperació internacional. Som membres de la International Association for Exchange of Students for Technical Experience (IAESTE), del Council on International Educational Exchange, DESIS Network i d'ELIA Art Schools.

Actualment, estem treballant per formalitzar acords de col·laboració amb universitats internacionals per iniciar els intercanvis el curs 2027-28. A continuació, te'n presentem una selecció (s'aniran ampliant durant els mesos vinents):

## ELISAVA

- + Università degli Studi di Parma, *Parma (Itàlia)*
- + ISIA Roma Design, *Roma (Itàlia)*
- + CENTRO, *Ciudad de México (Mèxic)*
- + Kasetsart University, *Bangkok (Tailàndia)*
- + Politecnico di Torino, *Torí (Itàlia)*
- + L'école de Design Nantes Atlantique, *Nantes (França)*
- + Köln International School of Design: KISD, *Colònia (Alemanya)*

## CETT

- + Aspira University of Applied Sciences, *Split (Croàcia)*
- + South East Technological University (SETU), *Waterford (Irlanda)*
- + Taylor's University, *Selangor (Malàisia)*
- + Universidad del Claustro de Sor Juana, *Ciutat de Mèxic (Mèxic)*
- + UPC: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, *Lima (Perú)*
- + Istanbul Bilgi University, *Istanbul (Turquia)*



Istanbul Bilgi University, Istanbul

(Turquia)



SETU, Waterford

(Irlanda)



L'école de Design Nantes Atlantique

(França)



# Col·laboracions amb empreses, institucions i ONG

Col·laborem amb més de 1.000 empreses, institucions, empreses emergents i ONG, i comptem amb una extensa xarxa de contactes d'àmbit local, estatal i internacional.

Des del primer curs, tindràs la possibilitat de participar en projectes acadèmics, tallers i altres activitats de diferents formats:

**01 COL·LABORACIONS EN ASSIGNATURES**  
Tallers i projectes amb empreses i institucions en el marc de les assignatures del grau.

**02 INNOVATION LABS**  
Amb freqüència, les empreses i institucions contacten amb Elisava per desenvolupar un projecte. Per dur a terme el projecte, des de l'escola creem equips amb perfils multidisciplinaris que treballen juntament amb l'empresa en resposta a un brief concret. Podràs apuntar-te a aquests projectes d'I+D/R+D de manera voluntària per ampliar i complementar els teus coneixements i habilitats, juntament amb professionals en actiu.

**03 CLASSES MAGISTRALS I TALLERS**  
Convidem contínuament persones expertes de diversos sectors i àrees que t'ensenyaran la seva activitat professional, els seus projectes i les seves metodologies de treball, perquè puguis treure aprofitar al màxim els seus coneixements i complementar la teva formació acadèmica.

**04 PRÀCTIQUES CURRICULARS I EXTRACURRICULAR**  
A segon i a quart faràs les pràctiques curriculars (12 ECTS) a empreses líders del sector. Viure aquesta experiència et permetrà aprendre i adquirir els coneixements i recursos necessaris per incorporar-te al món laboral.

**05 TREBALLS FI DE GRAU**  
Podràs fer el teu Treball Fi de Grau (TFG) de manera independent com a projecte personal, o en col·laboració amb una empresa o institució. Així, podràs aprendre i familiaritzar-te amb els processos i les metodologies d'empreses nacionals i internacionals.

**06 COL·LABORACIONS AMB ELISAVA RESEARCH + CETT INVESTIGACIÓ**  
Paral·lelament, també podràs formar part de projectes de recerca públics i privats en què participen Elisava Research i el Grup d'Investigació de Cuina i Gastronomia del CETT.

**07 BORSES DE TREBALL I TALENT DAYS**  
En finalitzar els teus estudis, disposaràs del servei de borsa de treball de les dues universitats. A més a més, podràs participar en els Talent Days que organitzem per acostar l'alumnat a les empreses del sector, una jornada que et connectarà amb el món professional per aconseguir oportunitats laborals.

# Algunes empreses, institucions i ONG col·laboradores

AMETLLER ORIGEN

MUGARITZ

COCINA  
HERMANOS TORRES  
RESTAURANT

DANONE

Lékué

EL CELLER DE CAN ROCA

CHOCOLAT  
FACTORY

QUADPACK

veritas

serunion

TRAGALUZ

UDON

NESPRESSO

Nestlé

elBulli foundation

FLAX  
&  
KALE

alícia

NOVELL

europastry

idilia  
FOODS

cuina  
justa

nom

JUBANY

makeat



# Testimonis d'empreses, institucions i ONG col·laboradores

“Entendre el disseny com una eina de transformació social permet afrontar els grans reptes del sector alimentari — la sostenibilitat i la salut — des de l'alimentació”

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

“El rol i la responsabilitat del disseny com a agent transformador a la societat és un aspecte super important a Elisava. A la universitat no només fomenten els continguts teòrics, sinó que incorporen nombrosos casos pràctics, que permeten tenir una visió global i estratègica molt àmplia”

Cristina Párraga  
Brand Campaigns & Media Manager, Nespresso

“Actualment, fan falta figures creatives en els departaments d'innovació que aportin conceptes sòlids i contrastats, des d'una perspectiva holística”

Maria J. Herrero.  
Directora d'Innovació i Qualitat  
Indústria Alimentària & Fundadora, FoodAdvisor

“Els alumnes acabaran la carrera amb una visió holística de les tendències i la sostenibilitat en el sector alimentari”

Íñigo Aberasturi  
Global Chief Marketing Officer, Ebro Foods

“Ara mateix no existeix cap formació que aportï una base sòlida del funcionament de la indústria alimentària des del disseny. El nou Grau en Disseny per als Sistemes Alimentaris és una proposta de futur molt important per a generar valor a la indústria alimentària”

María 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 a Ametller podria intervenir en el disseny de nous plats, dissenyar l'estratègia i el format del packaging. Necessitem nous perfils que entenguin la indústria”

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  
Professor i Investigador, Politecnico di Milano

“Aquest nou perfil aporta valor mitjançant la implementació de metodologies creatives per al desenvolupament i resolució de reptes de manera no convencional”

Inês Serras  
Europe Dairy R&I Packaging Director, Danone

# Degree Show

Els Treballs Fi de Grau integren qüestions transversals del disseny per investigar i generar coneixement. L'alumnat investiga, explora i actua des de la seva actitud i posicionament interns, interactuant amb el personal docent i col·laborador i promovent un impacte significatiu en el context.

Els TFG poden ser d'iniciativa personal o d'iniciativa d'escola (en col·laboració amb empreses, ONG, centres d'investigació, associacions, institucions, Elisava Research).

Durant la darrera setmana de juliol, se celebra el Degree Show, una gran exposició que, cada curs, aglutina pràcticament 400 projectes en un espai extern a la universitat. A més a més, organitzem activitats paral·leles per maximitzar el recorregut dels TFG, així com xerrades temàtiques cada tarda, el Talent Day (un esdeveniment que connecta estudiants amb el món professional per trobar oportunitats laborals), l'Elisava Business Breakfast (sessió de networking amb empreses del sector), i la visita del jurat dels Premis eil, que s'atorguen anualment per reconèixer la qualitat i l'excel·lència dels millors Treballs Fi de Grau.





# Projectes d'estudiants

Les idees comencen aquí. Els projectes d'estudiants busquen donar resposta als reptes de futur als quals ens enfrontem com a societat. Et presentem una mostra de treballs que són el reflex dels reptes que ens plantegem i que treballem a la universitat. Perquè el disseny és més que una professió, és una manera d'entendre el món, d'analitzar-lo, de millorar-lo.



## Tres Erres Mar Vallory

Catàleg de 95 colorants en pols d'origen vegetal i ecològics destinats a la restauració, elaborats a partir de l'aprofitament de les restes i els excedents alimentaris del sector vegetal.

En col·laboració amb: Celler de Can Roca (Jordi Roca)

### PREMIS

- Foodture
- GaudeamusProjecta - Premi Natura





## El Funeral de la Llet

Liam Kelly

Projecte audiovisual que vol mostrar els efectes de la indústria alimentària extensiva, que acaba destruint la xarxa de petits i mitjans productors de llet i derivats, alhora que posa en risc la nostra sobirania alimentària.

En col·laboració amb: Celler de Can Roca (Jordi Roca)

### PREMIS

- Premi ei!
- World Food Design Day (seleccionat)





## Voilà Laura Gispert

Marca de vaixel·la, coberteria i gots d'un sol ús que reemplaça el concepte "usar i tirar" per "usar i consumir". És ecològica, comestible i biodegradable i reemplaça el plàstic per un producte sostenible, eficient i innovador.

Empresa en actiu: [voilaaa.com](http://voilaaa.com)

### PREMIS

● Innofood – Mercabarna





## Primitive Alejandro Linares

Projecte experimental que explora els límits de la correcció en el marc de l'alta gastronomia actual i promou un acte de menjar més instintiu, gairebé primitiu, per entendre la gastronomia occidental des d'un punt de vista més humà i natural.

En col·laboració amb: Cocina Hermanos Torres

PREMI

● Medalla ADI (seleccionat)







## Agro Berta Daina

Nous materials creats a partir de residus generats en els mercats per revaloritzar-los. Aquests bioplàstics tenen diverses aplicacions com, per exemple, vaixelles, bosses, targetes, etc.

En col·laboració amb: Espai Sucre  
Empresa en actiu: [agrobiomaterials.com](http://agrobiomaterials.com)

### PREMIS

- Foodture
- Cumulus Green (Menció d'Honor)
- Distributed Design Awards
- James Dyson Awards (finalista)



# Lleig Júlia Roca

Línia de cosmètics que fa servir les fruites i verdures descartades del mercat per motius estètics. Els productes cosmètics dissenyats (sabó i crema hidratant) parteixen d'un únic vegetal, la taronja, reivindicant-ne així els residus.



## Chup Chup Vinyet Tejedor, Martina Tarinas, Manuela Rodríguez Acosta

Servei que connecta la generació Z amb les persones grans, fomentant l'aprenentatge i la cuina compartida a través de receptes tradicionals. A més a més, busca tancar la bretxa digital entre generacions mitjançant l'ús de Tiktok, creant llaços emocionals i compartint contingut de cuina.

En col·laboració amb: FORK

# Gala Gastronomic Visual System Marta Torras

En col·laboració amb: Espai Sucre

Eina digital que registra, analitza i arxiva experiències gastronòmiques a través d'un sistema visual mitjançant UX i UI. La plataforma transforma el sistema de percepció sensorial en un llenguatge gastronòmic i dissenya un perfil emocional per a cada usuari.





# Difusió als mitjans

Acompanyem el nostre alumnat a la difusió dels seus projectes per augmentar-ne el recorregut i treballem activament per aconseguir publicacions als mitjans de comunicació. Això es converteix en un altaveu que els permet aconseguir noves oportunitats.

“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

“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**

“Els treballs presentats per estudiants d’Elisava busquen donar solució al malbaratament alimentari i millorar el sistema agroalimentari tant en l’àmbit cultural, social o econòmic com en el tècnic”

**LA VANGUARDIA**

“Elisava: els seus alumnes dissenyen productes innovadors. Plats que es llepen, coberts flotants, anells de fum comestibles... Aquestes són algunes de les propostes que 9 alumnes d’Elisava han dissenyat per al restaurant Cocina Hermanos Torres”

**NEO2**

Liam Kelly, autor i director del documental ‘El funeral de la llet’: “En el meu projecte parteixo de la pregunta de si som realment conscients de l’impacte de tot el que consumim i del menjar que ens posem al plat a taula. Em trobo amb un escenari en el sector que em preocupa. Així, des de la meua visió com a dissenyador, vull expressar-ho en un documental de manera diferent i creativa”



“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**

“El projecte espanyol ‘Agro Biomaterials’ de Berta Daina, estudiant d’Elisava, entre els 20 finalistes del Premi James Dyson Award”

**europa press**

Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres):  
“Ja fa molt temps que treballem amb estudiants d’Elisava, i estem pensant a incorporar algun projecte a la nostra carta. Una manera de desmarcar-nos com a cuiners és creant experiències amb persones joves”

**rtve**

# 03. Estudiar a Elisava & CETT





# Instal·lacions Elisava

L'edifici d'Elisava, amb més d'11.000 m<sup>2</sup> d'instal·lacions compta espais avançats, equipats amb les últimes tecnologies perquè puguis experimentar i posar tots els teus coneixements en pràctica.

## Biblioteca Enric Bricall

Un espai de coneixement de referència al sector del disseny. També té un fons de reserva amb una col·lecció de llibres i documents històrics.



## Taller de Prototips

En aquest taller podràs fer prototips, models a escala i maquetes, i manipular, transformar i experimentar amb materials per a projectes d'expressió, representació o verificació. Permet realitzar projectes de fabricació digital, tall i gravat làser i fresat CNC. També disposa d'una cabina de pintura, un torn de peces d'espuma i una màquina per termo-conformar plàstics.



## Taller Gràfic

Un espai per experimentar les diverses tècniques d'impressió (artesanals, mecàniques o digitals) i manipulació que intervien en la realització de prototips i maquetes d'elements gràfics. Està equipat amb les eines i màquines necessàries per a la impressió i enquadernació, tant manual com digital, impressió digital de gran format, risografia i tall de vinil adhesiu d'originals vectoritzats.



## Media Lab

Laboratori de recerca i producció audiovisual (fotografia, vídeo i postproducció) i de sistemes interactius. Té dues àrees: l'espai de croma i l'espai de fotografia.







Sala d'Estudiants



Laboratori d'Interacció i Electrònica  
Espai de treball pràctic i experimentació en electrònica i tecnologia interactiva.

Laboratori de Ciència i Tecnologia  
Taller dedicat a la ciència dels materials, amb eines per a la investigació i experimentació científica.



Àgora i Atri  
Els dos principals espais expositius. Compten amb una programació anual d'exhibicions de projectes d'estudiants, entre d'altres.



3D Lab  
Disposen d'impressores de gran format, amb les quals podràs imprimir els teus projectes acadèmics en 3D sobre diferents materials.

Cafeteria i Terrasses  
La cafeteria està oberta per esmorzar, dinar, berenar o prendre alguna cosa entre classes. Pots menjar a les terrasses del primer o tercer pis.

Sala Aleix Carrió  
Auditori d'Elisava, on podràs assistir a conferències, masterclasses, tallers, etc.

Sala d'Ordinadors  
A més de poder fer servir els ordinadors de qualsevol de les aules, podràs treballar en aquests espais, que estan equipats amb PC, Mac i programari específic per a aplicacions de disseny.

Pàrquing de Bicicletes  
Vine a Elisava en bicicleta i aparca-la a l'interior de la universitat.

\*Totes les instal·lacions, tallers i laboratoris estan a la teva disposició durant tot el dia.



# Instal·lacions CETT

El CETT compta amb més de 30.000 m<sup>2</sup> amb aules tècniques i de tecnologia aplicada i un laboratori gastronòmic.

## Aula de Pre-Elaboracions

Aula en què es realitzen les aplicacions pràctiques dels conceptes tècnics culinaris.



## Laboratori Culinari

Espai de pràctica, d'investigació i de proves, destinat especialment a R+D.



## Aula Tecno-Culinària

Espai individual per aplicar tècniques de cocció i elaboracions culinàries.



## Aula Cuina Demostració

Espai destinat a les demostracions de xefs i la seva relació directa amb l'alumnat.



## Espai UB-Bullipedia

Arxiu creatiu impulsat per Ferran Adrià per fomentar la reflexió i treballar el procés creatiu a l'hora de desenvolupar la investigació de productes, tècniques i elaboracions culinàries.

Espai dels Sentits  
Aula de tast per experimentar gustos, aromes i textures.



Aules Sommeliers  
Pràctica de l'anàlisi sensorial i el tast de vins.



Espai d'Investigació i Innovació  
Espai d'assaig de proves i desenvolupament d'R+D.



Aules d'Informàtica  
Equipades amb ordinadors amb el programari necessari.

Fòrum  
Aula-cafeteria liderada per estudiants, en la qual apliquen els serveis de bar i bar restaurant, obert al públic i a l'alumnat.

\*També acull les empreses pròpies d'aplicació del Campus CETT (Hotel Alimara Barcelona i Agora BCN), amb serveis de restauració (Restaurant Summum - Hotel Alimara, banquets i esdeveniments).



# Accés

## Principals vies d'accés

Pots accedir al Grau en Disseny per als Sistemes Alimentaris a través d'una de les següents vies:

- + Batxillerat + PAU
- + Cicles formatius de grau superior. Consulta el nostre web tots els reconeixements de crèdits que tenim
- + Altres estudis universitaris

## Preinscripció universitària

Elisava és un centre federat a la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya (UVic–UCC) i, per tant, la preinscripció universitària es fa a través del portal de preinscripció de la Generalitat de Catalunya en dues convocatòries: juny i setembre.

## Finançament

T'ofereix tres modalitats de pagament

- + Pagament únic
- + Pagament fraccionat en 3 quotes
- + Pagament inicial i 10 quotes mensuals

## Beques Elisava

- + Beques al Talent amb Criteri Econòmic:

Beques del 50% que reconeixen la motivació i la vocació pel disseny tenint en compte criteris econòmics. La beca s'atorga durant els 4 anys de graus si es manté un bon nivell acadèmic.

- + Beques de col·laboració:

Pràctiques remunerades a diferents departaments i tallers, a partir del tercer curs. Aquestes places es convoquen anualment.

- + Altres Beques:

Pots accedir a altres beques que ofereix l'Estat. Consulta la pàgina web del Ministeri d'Educació i Formació Professional i/o la pàgina web de la Generalitat de Catalunya (AGAUR).

Trobaràs més informació al nostre web, en la secció "Finançament i beques".

# Students Wellbeing

Pla d'acció tutorial: Comptaràs amb un/a tutor/a-mentor/a de l'equip pedagògic que farà un acompanyament educatiu i personal a través de sessions personals periòdiques durant els quatre cursos del grau.

Realitzem adaptacions curriculars per a estudiants:

- + Amb aspectes d'índole personal / familiar sobrevinguts.
- + Amb necessitats educatives especials.
- + Esportistes d'alt rendiment.

Cuidem el benestar personal de l'alumnat, oferint acompanyament en sessions individuals gratuïtes per part d'una psicòloga.



# Comunitat

A la universitat passen moltes coses fora de l'aula. Les activitats i agrupacions d'estudiants a les quals et pots apuntar són les següents:

## 01 COR 4 18

Fundat el 2015, actualment està format per 40 membres. Sota la direcció de Toni Solé, professor de cant i director de diferents fundacions corals, el Cor 4 18 és una activitat oberta a tota la comunitat Elisava.

## 02 GRUP DE TEATRE

Dirigit per les Elisava Alumni Mònica Molins i Núria Blay, el grup es va fundar el 2006 amb l'objectiu de traslladar la creativitat de la universitat a través del teatre, des de la interpretació fins al disseny de l'escenografia i de la imatge gràfica. Cada curs, el Grup de Teatre presenta una obra original i inèdita que s'estrena a Elisava en diverses funcions durant el mes de maig.



## 03 AHA RADIO

Plataforma de ràdio online universitària i autogestionada per estudiants oberta a qualsevol membre de la comunitat Elisava. Aha Radio disposa d'una oferta de programes diversa: des d'entrevistes i tertúlies sobre temes com la intel·ligència artificial, la naturalesa, la moda o el medi ambient, fins a continguts relacionats amb la música, el cine i el disseny.

## 04 ELISAVA IGUALTAT

Aquesta comissió organitza activitats de sensibilització sobre igualtat, diversitat sexual i expressió i identitat de gènere. Assessora la universitat per desenvolupar els programes de polítiques d'igualtat de gènere.

## 05 ELISAVA NIGHTS

Elisava Nights és un grup d'estudiants que organitza festes, reunions i altres esdeveniments.

## 06 ELISAVA RUN CLUB

Grup de running format per estudiants que es troben setmanalment als voltants d'Elisava per sortir a córrer.

## 07 CETT SPORTS TOURNAMENT

Competició anual de diversos esports a les instal·lacions del Campus CETT.

\*El CETT, com a centre adscrit a la UB, gaudeix d'avantatges com l'accés a les Biblioteques UB, el Servei d'Esports UB i el carnet Som UB.



