

# Plan de estudios

## CURSO 1

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

## CURSO 2

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

## CURSO 3

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

## CURSO 4

Afrontar proyectos específicos con un enfoque profesional y desarrollar el TFG.

### S (01)

**Fundamentos y Metodologías del Diseño** OB  
6 ECTS

**Fundamentos de Cocina y Pastelería** FB  
6 ECTS

**Diseño Gráfico** FB  
6 ECTS

**Fundamentos de los Sistemas Alimentarios y de la Bioeconomía** FB  
6 ECTS

**Historia del Arte, del Diseño y de la Gastronomía** FB  
6 ECTS

### S (02)

**Herramientas de Representación Digital y Analógica** OB  
6 ECTS

**Técnicas de Cocina y Pastelería** FB  
6 ECTS

**English Applied Communication Design** OB  
6 ECTS

**Diseño de Materiales** FB  
6 ECTS

**Seguridad Alimentaria** OB  
6 ECTS

### S (03)

**Agroalimentación y Productos** OB  
6 ECTS

**Diseño de Espacio para Experiencias de Consumo** OB  
6 ECTS

**Diseño de Producto** FB  
6 ECTS

**Psicología Aplicada al Diseño Alimentario** FB  
6 ECTS

**Escenarios Emergentes del Sistema Agroalimentario Sostenible** FB  
6 ECTS

### S (04)

**Aplicación de Indicadores y Métricas de Sostenibilidad** FB  
6 ECTS

**Interaction Experience Design** OB  
6 ECTS

**Food Service Design** OB  
6 ECTS

**Principios de Nutrición y Dietética** =B  
6 ECTS

**Prácticas en Empresa I**  
6 ECTS

### S (05)

**Gestión Económica y Financiera** OB  
6 ECTS

**Advanced Cooking and Pastry** OB  
6 ECTS

**Diseño de Retos Gastronómicos** OB  
6 ECTS

**Food Systems Design** OB  
6 ECTS

**Fundamentos de Tecnología Alimentaria** OB  
6 ECTS

### S (06)

**Optativas** OP  
6 ECTS

**Optativas** OP  
6 ECTS

**Optativas** OP  
6 ECTS

**Optativas** OP  
6 ECTS

**Optativas** OP  
6 ECTS

### S (07)

**Metodologías de Investigación** OB  
6 ECTS

**Enogastronomía** OB  
6 ECTS

**Diseño para la Innovación Social** OB  
6 ECTS

**Gastrofísica** OB  
6 ECTS

**Alimentación y Salud** OB  
6 ECTS

### S (08)

**Prácticas en Empresa II**  
6 ECTS

**Food Design Innovation** OB  
6 ECTS

**Estrategia y Emprenduría Empresarial** OB  
6 ECTS

**Trabajo Fin de Grado**  
12 ECTS

**Erasmus o Intercambio Internacional**

**Prácticas Extracurriculares**

Oportunidades que tendrás al acabar el Grado:  
**Degree Show**  
**Talent Day**  
**Elisava Alumni**  
**Erasmus+ prácticas**

## Horario de mañana

### Leyenda

- FB Formación Básica
- OB Formación Obligatoria
- OP Optativas
- Herramientas
- Proyectos
- Contexto
- Optativas
- Prácticas