

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)

Food Design

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

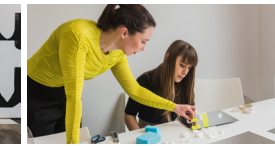
**CETT, Barcelona School of Tourism
Hospitality and Gastronomy (UB)**



(04)



(06)



(08)



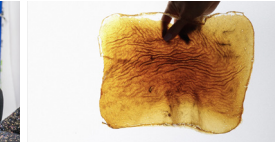
(10)



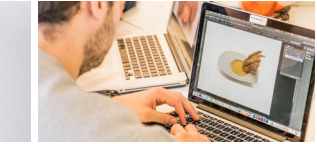
(12)



(14)



(16)



(18)



(28)



(30)



(32)



(36)



(38)



(40)



(54)



(56)



(58)



(62)



(64)



(66)

04 Elisava y el CETT

- 06 Bienvenida
- 08 ¿Por qué estudiar en Elisava y en el CETT?
- 10 Elisava y el CETT en Barcelona

12 Grado en Diseño para los Sistemas Alimentarios

- 14 Introducción
- 16 Perspectivas profesionales
- 18 Plan de estudios
- 28 Experiencias expandidas
- 30 Movilidad internacional
- 32 Colaboraciones con empresas, instituciones y ONG
- 34 Testimonios de empresas, instituciones y ONG
- 36 Degree Show
- 38 Proyectos de estudiantes
- 52 Difusión en medios

54 Estudiar en Elisava y en el CETT

- 56 Instalaciones de Elisava
- 60 Instalaciones del CETT
- 62 Comunidad
- 63 Students Wellbeing
- 64 Acceso

(01)

Elisava y el CETT

Elisava y el CETT conciben la universidad como una plataforma para estimular al alumnado, para ampliar sus capacidades creativas, críticas y tecnológicas, y para conectar e impactar en las personas, la sociedad y el planeta.

(4)



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, nuevas tecnologías, 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.

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 Elisava y en el CETT?

Más de 2.500 estudiantes de 100 nacionalidades diferentes en ambas universidades

- (01) Cada año, más de 2.500 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

- (02) 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

- (03) 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)

- (04) 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

- (05) 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

- (06) 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

- (07) 14.400 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.

Movilidad internacional

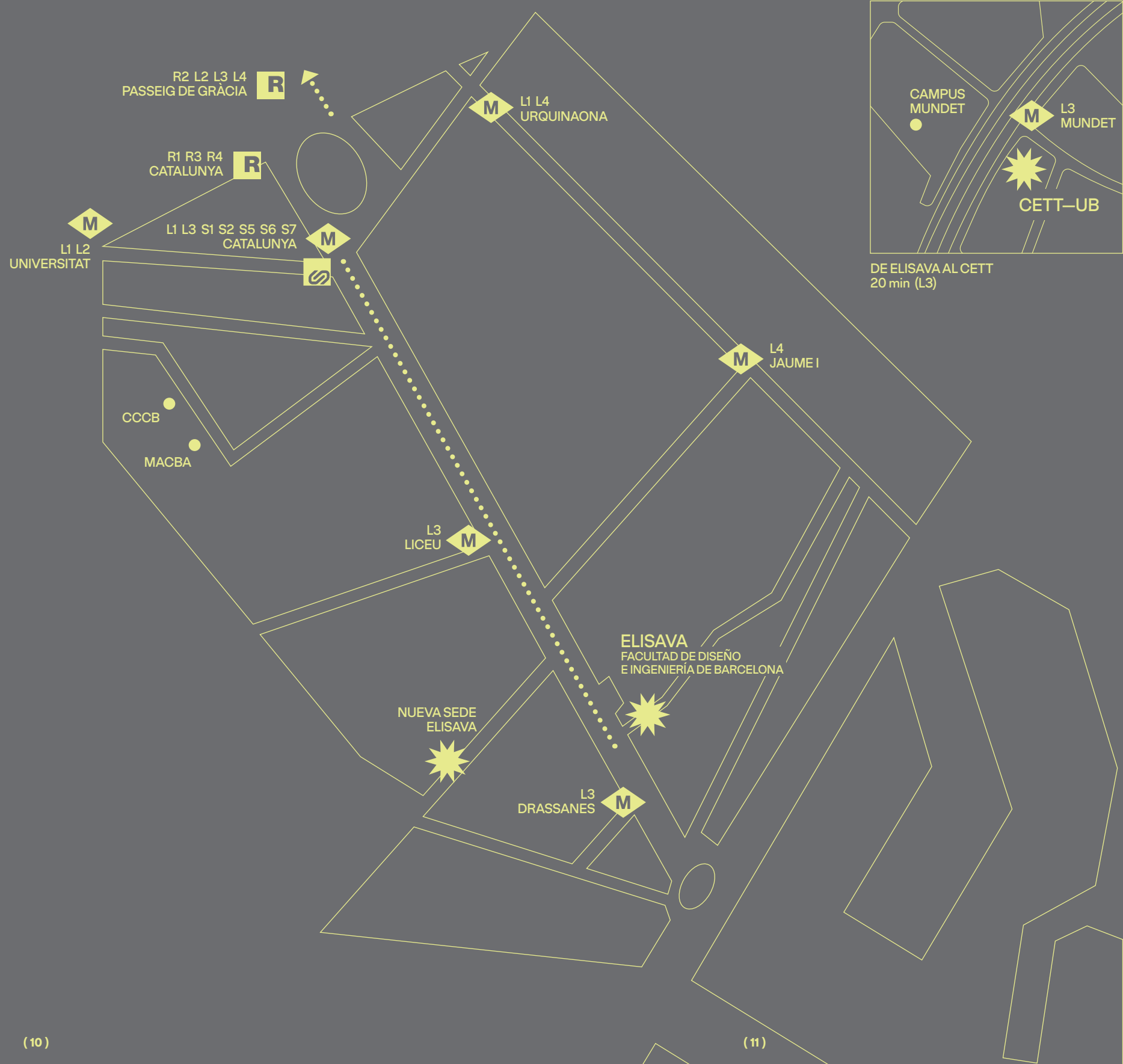
- (08) Participamos en programas de intercambio, cooperación e investigación con instituciones académicas internacionales (Erasmus y otros convenios).

Students Wellbeing

- (09) 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.

Elisava y el 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.



Otras conexiones

➤ **Plaça de Catalunya**
10 min a pie
30 min a Sant Cugat (FGC)
45 min a Mataró (RENFE)

➤ **Passeig de Gràcia**
50 min a Sitges (RENFE)

(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.



Introducció

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.

“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

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.

↘ Detectaràs situacions de caràcter social i ètiques per desenvolupar projectes aplicats al sistema alimentari.

↘ 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.

Datos básicos

Ámbitos de conocimiento	Industries culturals
Titulació	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).
Duració	4 años
Horario	Mañanas
Periodo 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.

Perspectivas profesionales

Una vez termines el grado, dispondrás de las siguientes salidas profesionales:

Sector privado	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">↘ Análisis de mercado y tendencias.↘ 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 i gestión sostenible).↘ Asesoramiento en departamentos de márketing para campañas y proyectos alimentarios.
Emprendeduría	<p>Podrás crear tu propio negocio, empresa o start-up, por ejemplo, como resultado de la evolución de tu Trabajo Fin Grado u otro proyecto.</p>
Consultoría	<p>Asesoría sobre diseño y desarrollo de productos, sistemas y servicios para el ecosistema alimentario.</p>
Investigación, innovación y desarrollo	<p>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.</p>
Docencia	<p>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.</p>

Podrás trabajar en sectores como:

Industria del diseño	<p>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.</p>
Industria alimentaria	<p>Investigación y desarrollo de proyectos I+D para el sector alimentario (implementación de procesos circulares), análisis de tendencias de consumo, diseño de nuevos productos...</p>
Industria hotelera	<p>Diseño y desarrollo de productos y sistemas enfocados a la experiencia de usuario, optimización de recursos y tareas y circularidad de procesos.</p>
Industrias creativas	<p>Conceptualización y creación de propuestas para diseminación de nuevos sistemas alimentarios, diseño de metodologías creativas, talleres y conferencias.</p>
Restauración comercial	<p>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.</p>
Restauración colectiva o social	<p>Conceptualización, estrategia y diseño, desarrollo de nuevos servicios alimentarios para las colectividades (escuelas, hospitales, residencias, modelos de catering, acciones sociales).</p>
Gastronomía y salud	<p>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.</p>

Plan de estudios

CURSO 1

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

S (01)	S (02)
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
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.

S (03)	S (04)
Agroalimentación y Productos OB 6 ECTS	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
Diseño de Producto FB 6 ECTS	Food Service Design OB 6 ECTS
Psicología Aplicada al Diseño Alimentario FB 6 ECTS	Principios de Nutrición y Dietética =B 6 ECTS
Escenarios Emergentes del Sistema Agroalimentario Sostenible FB 6 ECTS	Prácticas en Empresa I 6 ECTS

CURSO 3

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

S (05)	S (06)
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	Optativas OP 6 ECTS
Fundamentos de Tecnología Alimentaria OB 6 ECTS	Optativas OP 6 ECTS

Erasmus o Intercambio Internacional

Prácticas Extracurriculares

CURSO 4

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

S (07)	S (08)
Metodologías de Investigación OB 6 ECTS	Prácticas en Empresa II 6 ECTS
Enogastronomía OB 6 ECTS	Food Design Innovation OB 6 ECTS
Diseño para la Innovación Social OB 6 ECTS	Estrategia y Emprenduría Empresarial OB 6 ECTS
Gastrofísica OB 6 ECTS	Trabajo Fin de Grado 12 ECTS
Alimentación y Salud OB 6 ECTS	

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

Plan de estudios

CURSO 1

S (01)	Fundamentos y Metodologías del Diseño	Diseño Gráfico
	<p>Introducción al proceso proyectual del diseño y sus métodos y procesos como herramienta para investigar, idear, desarrollar y comunicar un proyecto.</p>	<p>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.</p>
	Fundamentos de Cocina y Pastelería	
	<p>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.</p>	

S (02)	Herramientas de Representación Digital y Analógica	English Applied Communication Design (EN)
	<p>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.</p>	<p>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.</p>
	Técnicas de Cocina y Pastelería	
	<p>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.</p>	

Fundamentos de los Sistemas Alimentarios y de la Bioeconomía	Historia del Arte, del Diseño y de la Gastronomía
<p>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.</p>	<p>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.</p>

Diseño de Materiales	Seguridad Alimentaria
<p>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.</p>	<p>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 abiológica de los alimentos, y el diseño e implementación de planes de seguridad para garantizar productos seguros desde su producción hasta el consumo.</p>

Plan de estudios

CURSO 2

S (03) 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.

S (04) 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.

Interaction Experience Design (EN)

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.

Food Service Design (EN)

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.

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.

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.

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

S (05)

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.

Advanced Cooking and Pastry (EN)

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. Capacidad de crear y diseñar propuestas culinarias que den respuesta a las necesidades cambiantes de la demanda actual y con visión de futuro.

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 (EN)

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. 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.

S (06)

ASIGNATURAS OPTATIVAS

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.

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.

Cultura de l'Alimentació

Análisis de la alimentación como fenómeno cultural, explorando las tradiciones gastronómicas, los hábitos de consumo y la evolución de los sistemas alimentarios.

Diseño y Tecnología

Exploración del impacto de la tecnología en el diseño de alimentos, productos y sistemas alimentarios. Se abordarán herramientas innovadoras y una visión estratégica y creativa que permita desarrollar soluciones sostenibles e innovadoras en el ámbito alimentario.

Nuevas Tendencias del Diseño Alimentario

Exploració de les tendències emergents en el disseny d'aliments i sistemes alimentaris, amb èmfasi en la sostenibilitat, la innovació i l'experiència del consumidor, per tal de dissenyar solucions alineades amb els desafiaments del sector.

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.

Diseño de Packaging Inteligente

Indagación en las nuevas tecnologías de diseño de envases que mejoran la conservación y seguridad de los alimentos, optimizando la experiencia del consumidor y desarrollando soluciones de packaging innovador.

Sistemas de Cultivo 2.0

Búsqueda de innovaciones tecnológicas aplicadas a la producción de alimentos, enfocadas a la mejora de la sostenibilidad, la eficiencia y la resiliencia de los sistemas agrícolas.

Plan de estudios

CURSO 4

S (07)	Metodologías de Investigación	Diseño para la Innovación Social
	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.	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.

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.

S (08)	Prácticas en Empresa II	Food Design Innovation (EN)
	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.	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.

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.

Estrategia y Emprendeduría 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.

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 varios planos y según las capacidades y las inquietudes de cada persona. Explora estas oportunidades que se te presentarán a lo largo de los cuatro cursos:

- ↘ Taller con Jordi Roca (El Celler de Can Roca)
- ↘ Trabajos Fin de Grado con Cocina Hermanos Torres, Disfrutar y Mugaritz, entre otros
- ↘ Visita a elBullifoundation
- ↘ Taller 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 Dalkon con el Departament 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...)



Escanea el código QR y mira los proyectos de estudiantes del grado. Te los explicamos en reels en nuestro Instagram @elisava.school

TFG con Cocina Hermanos Torres



Worskhop con Jordi Roca
↘ Visita a El Celler de Can Roca
↘ ↘ Visita a ElBullifoundation



Visita a la Bodega Parés Baltà



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

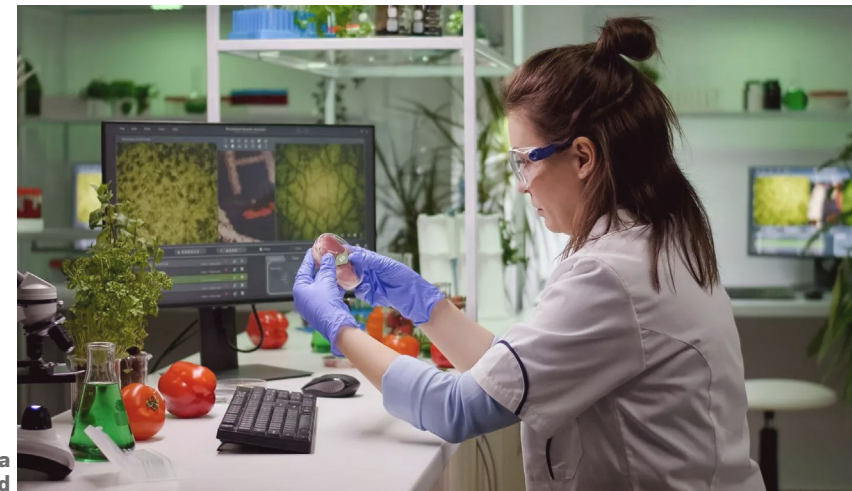
- ↘ Università degli Studi di Parma, Parma (Italia)
- ↘ ISIA Roma Design, Roma (Italia)
- ↘ CENTRO, Ciudad de México (México)
- ↘ Kasetsart University, Bangkok (Tailandia)
- ↘ Politecnico di Torino, Torí (Italia)
- ↘ L'école de Design Nantes Atlantique, Nantes (Francia)
- ↘ Köln International School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

CETT

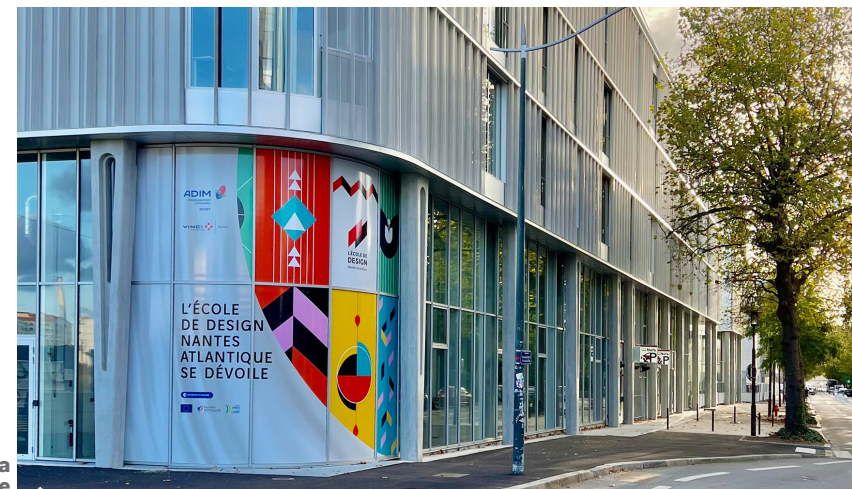
- ↘ Aspira University of Applied Sciences, Split (Croacia)
- ↘ South East Technological University (SETU), Waterford (Irlanda)
- ↘ Taylor's University, Selangor (Malasia)
- ↘ Universidad del Claustro de Sor Juana, Ciudad de México (México)
- ↘ UPC: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima (Perú)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



Turquía
Istanbul Bilgi University



Irlanda
SETU Waterford



Francia
L'École de Design Nantes-Atlantique

Colaboraciones con empresas, instituciones y ONG

Colaboramos con más de 1.000 empresas, instituciones, startups y 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 de grado.

(02) Innovation Labs

Con frecuencia, las empresas e instituciones vienen a Elisava para desarrollar un proyecto. Para llevarlo a cabo, desde la escuela creamos equipos con perfiles multidisciplinares que trabajan junto con la empresa en respuesta a un briefing concreto. Podrás apuntarte a estos proyectos de I+D de manera voluntaria para ampliar y complementar tus conocimientos y habilidades junto con profesionales en activo.

(03) Masterclass y workshops

Invitamos continuamente personas expertas de varios 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) 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 las metodologías de empresas nacionales e internacionales.

(05) Prácticas curriculares y extracurriculares

En cuarto harás tus prácticas curriculares (12 ECTS) en empresas líderes del sector. Vivir esta experiencia te permitirá aprender y adquirir los conocimientos y recursos necesarios para incorporarte al mundo laboral. Además, a partir del tercer curso (o cuando hayas aprobado 120 créditos ECTS), podrás hacer prácticas extracurriculares.

(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



NESPRESSO

Nestlé

elBulli foundation

DANONE

Lékué



FLAX & KALE



NOVELL



QUADPACK

veritas

europastry

idilia FOODS



serunion

TRAGA[UZ]

UDON

omoh

JUBANY

makeat

Testimonios de empresas, instituciones y ONG colaboradoras

Girbau LAB

“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

Nespresso

“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.”

Maria Visa, CEO

FoodAdvisor

“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 - Indústria
Alimentària y Fundadora

Barilla Group

“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

Grup Ametller Origen

“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

Ebro Foods

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

Íñigo Aberasturi,
Global CMO

Politecnico di Milano

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

Luigi de Nardo,
Profesor e Investigador

Danone

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

Inés Serras,
Europe Dairy R&I
Packaging Director

ICEX España

“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.”

María Naranjo,
Directora

Degree Show

Los Trabajos Fin de Grado integran cuestiones transversales del diseño y la ingeniería como una manera de investigar y generar conocimiento. El alumnado investiga, explora y actúa desde su actitud y su 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 en la universidad. Además, organizamos actividades paralelas para maximizar el recorrido de los TFG como, por ejemplo: charlas temáticas cada tarde, Talent Day (evento que conecta estudiantes con el mundo profesional para encontrar oportunidades laborales), Elisava Business Breakfast (sesión de networking con empresas del sector), Elisava Emprèn! (presentaciones en Barcelona Activa, EADA y UPF Venture) y la visita del Jurado de los Premios ei!, que se otorgan anualmente para reconocer la calidad y la excelencia de los mejores Trabajos Fin de Grado.



Las ideas empiezan aquí. Los proyectos de estudiantes que se forman en Elisava 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 tan solo una profesión, es una manera de entender el mundo, de analizarlo y de mejorarlo.



En colaboración con
Jordi Roca El Cellar de Can Roca

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.

Premios
Foodture
GaudeamusProjecta – Premi Natura



En colaboración con
Jordi Roca El Cellar de Can Roca

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.

Premios
Premi e!
World Food Design Day (Seleccionado)



Empresa en activo en
voilaaa.com

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.

Premio
Innofood – Mercabarna

(44)



(45)



En colaboración con
Cocina Hermanos Torres

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.

Premio
Medalla ADI (Seleccionado)



Primitve Alejandro Linares



Empresa en activo en agrobiomaterials.com

En colaboración con **Espai Sucre**

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.

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.



En colaboración con
Espai Sucre

Gala Gastronomic Visual System

Marta Torras

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 sensoria en un lenguaje gastronómico diseñando un perfil emocional en cada usuario.



About
Mediterranean
dishes

SERVICE
win to win



*The gap between generations as well as creating
an emotional bond through the use of social media*

En colaboración con
FORK

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.

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.

DesignWanted

“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.”

Mashable

“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.”

La Vanguardia

“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.”

NEO2

“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.”

Onda Cero

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.”

Dezeen

“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.”

Europa Press

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

RTVE

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.”

**(03) Estudiar en Elisava
y en el CETT**



Instalaciones de Elisava

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

- (01) Biblioteca Enric Bricall** Un espacio de conocimiento de referencia en el sector del diseño. Cuenta con dos zonas diferenciadas: la zona de lectura de revistas, trabajo en grupo y pequeñas exposiciones, y, en segundo lugar, la zona de trabajo. También tiene un fondo de reserva con una colección de libros y documentos históricos.
- (02) Colección Materials Narratives** Plataforma de interpretación y conocimiento de materiales dirigida a investigadores, docentes y empresas.
- (03) Taller de Prototipos** En este taller podréis hacer prototipos, modelos a escala y maquetas, manipular, transformar y experimentar con materiales para proyectos de expresión, representación o verificación. Permite hacer proyectos de fabricación digital, corte y grabado láser, impresión 3D y fresatge CNC. Dispone también de una cabina de pintada, torneado de piezas de espuma y una máquina de termoconformado de plásticos.
- (04) Taller Gráfico y Print Lab** Espacios para experimentar las diferentes técnicas de impresión y manipulación que intervienen en la realización de prototipos y maquetas de elementos gráficos. Están equipados con las herramientas y las máquinas necesarias para desarrollar trabajos de impresión y encuadernación artesanal, impresión digital de gran formato, risografía y corte de vinilo adhesivo de originales vectorizados.
- (05) Media Lab** Laboratorio de investigación, de producción audiovisual y de sistemas interactivos. Tiene dos áreas: el espacio de croma y el espacio de fotografía.
- (06) Laboratorio de Interacción y Electrónica** Espacio de trabajo práctico y experimentación en electrónica y tecnología interactiva. Está dotado de la equipación necesaria para el diseño y la medida de circuitos electrónicos y para el montaje de prototipos interactivos.
- (07) Laboratorio de Ciencia y Tecnología** Taller dedicado a la ciencia de los materiales, con herramientas propias de ingeniería, para la investigación y la experimentación científica.
- (08) Motion Capture** Sala configurada para la captura y el procesamiento de movimiento con 12 cámaras especiales OptiTrack Prime 13. Además, contamos con una cabina de grabación de podcasts de Aha Radio y otros proyectos.





- (09) **Bio Lab** Laboratorio biotecnológico para hacer investigación de apoyo biológico.
- (10) **Taller de Espacio y Materialoteca** Lugar para trabajar y compartir conocimientos y experiencias relacionados con el uso de diferentes materiales y la construcción de maquetas de diseño de espacios.
- (11) **3D Lab** Gracias a la empresa BCN3D disponemos de cuatro impresoras Epsilon W50 y W37 de gran formato, con las cuales podrás imprimir tus proyectos académicos en 3D sobre diferentes materiales.
- (12) **Elisava Engineering Lab** Espacio de trabajo multidisciplinario para desarrollar proyectos y Trabajos Fin de Grado.
- (13) **Ágora y Atrio** Los dos espacios expositivos principales, que cuentan con una programación anual de exhibiciones de proyectos de estudiantes, entre otros.
- (14) **Sala de estudiantes** Espacio de encuentro donde podrás hacer proyectos en grupo, estudiar, descansar o hacer un café.
- (15) **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, y disfrutar del sol.
- (16) **Salas de ordenadores** Además de usar los ordenadores de cualquiera de las aulas, podrás trabajar en estos espacios equipados con PC, Mac y software específico para aplicaciones de diseño e ingeniería.
- (17) **Párking de bicicletas** Ven a Elisava en bicicleta y apárcala en el interior de la universidad.

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

Instalaciones del CETT

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

- (17) **Aula de Pre-elaboraciones** Aula donde se realizan las aplicaciones prácticas de los conceptos técnicos culinarios.
- (18) **Laboratorio Culinario** Espacio de práctica, de investigación y de pruebas, destinado especialmente a I+D.
- (19) **Aula Tecno-Culinaria** Espacio individual de trabajo para aplicar técnicas de cocción y elaboraciones culinarias.
- (20) **Aula Cocina Demostración** Espacio destinado a las demostraciones de chefs y su relación directa con el alumnado.
- (21) **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.
- (22) **Espacio de los Sentidos** Aula de cata para experimentar sabores, aromas y texturas.
- (23) **Aulas Sommeliers** Práctica del análisis sensorial y la cata de vinos.
- (24) **Espacio de Investigación e Innovación** Espacio de ensayo de pruebas y desarrollo de I+D.
- (25) **Aulas de Informática** Equipadas con ordenadores con el software necesario.
- (26) **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 empresas propias de aplicación del Campus CETT (Hotel Alimara Barcelona y Àgora BCN), con servicios de restauración (Restaurante Summum - Hotel Alimara, banquetes y eventos).



Comunidad

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

Cor 418 Fundado en 2015, actualmente está formado por 40 miembros. Bajo la dirección de Toni Solé, profesor de canto y director de varias formaciones corales, el Cor 418 es una actividad abierta en toda la comunidad Elisava.

Grupo de teatro Dirigido por las Elisava Alumni Mònica Molins y Nuria 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 a Elisava en varias funciones durante el mes de mayo.

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

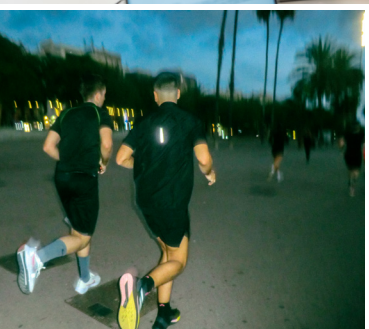
Elisava Igualdad Esta comisión organiza actividades de sensibilización sobre igualdad, diversidad sexual, y expresión e identidad de género. Asesora la universidad para desarrollar los programas de políticas de igualdad de género.

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

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

CETT Sports Tournament Competición anual de varios 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.



Students Wellbeing

Plan de Acción Tutorial

Tendrás un/a tutor/a o mentor/a del equipo pedagógico que hará un acompañamiento educativo y personal a través de sesiones personales periódicas, durante los cuatro cursos del grado.

Hacemos adaptaciones curriculares para estudiantes:

- ↘ Con aspectos de carácter personal / familiar sobrevenidos.
- ↘ Con necesidades educativas especiales.
- ↘ Deportistas de alto rendimiento.

Apoyo emocional

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



Acceso

Principales vías de acceso

Podéis acceder a los estudios de Grado de Elisava a través de una de las vías siguientes:

- ↘ 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 Universidad de Vic – Universidad Central de Cataluña (UVic-UCC) y, por lo tanto, la preinscripción universitaria se hace a través del portal de preinscripción de la Generalitat de Catalunya en dos convocatorias: junio y septiembre.

Consulta las fechas para el próximo curso en la web accesuniversitat.gencat.cat.

Una vez hayas recibido la confirmación de tu admisión por parte de la Generalitat de Catalunya, tendrás que hacer la matrícula de forma online o presencial en Elisava.



Financiación

Te ofrecemos tres modalidades de pago:

- ↘ Pago único
- ↘ Pago fraccionado en 3 cuotas
- ↘ Pago inicial y 10 cuotas mensuales

Becas Elisava

↘ Beca Talento con Criterio Económico
Ofrecemos 1 beca 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 en Elisava.

↘ Beca Excelencia
Además, ofrecemos 1 beca del 10% sin tener en cuenta criterios económicos. La beca solo se otorga el primer año del grado.

↘ Becas de colaboración
Prácticas remuneradas en varios departamentos y talleres de Elisava, 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).

Puedes consultar el apartado Becas y Ayudas de la Universidad de Vic – Universidad Central de Cataluña (UVic-UCC).

Bonificaciones

- ↘ Familia Numerosa General / Especial: 5%
- ↘ Familia Monoparental General / Especial: 5%
- ↘ Matrícula Honor Bachillerato / Premio Extraordinario: 10%

* Para ver más bonificaciones, consulta nuestra web.

Más información

Si quieres recibir más información, visitar la escuela o venir a las Jornadas de Puertas Abiertas, no dudes en reservar a través de nuestra web o enviando un correo a grau@elisava.net.

**Elisava, Facultad de Diseño
e Ingeniería de Barcelona**

**CETT, Barcelona School of Tourism,
Hospitality and Gastronomy**

