

# Pla d'estudis

## CURS 1

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

## CURS 2

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

## CURS 3

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

## CURS 4

Afrontar projectes específics amb un enfocament professional i desenvolupar el TFG.

### S (01)

**Fonaments i Metodologies del Disseny** OB  
6 ECTS

### S (02)

**Eines de Representació Digital i Analògica** OB  
6 ECTS

### S (03)

**Agroalimentació i Productes** OB  
6 ECTS

### S (04)

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

### S (05)

**Gestió Econòmica i Financera** OB  
6 ECTS

### S (06)

**Optatives** OP  
6 ECTS

### S (07)

**Metodologies d'Investigació** OB  
6 ECTS

### S (08)

**Pràctiques en Empresa II**  
6 ECTS

**Fonaments de Cuina i Pastisseria** FB  
6 ECTS

**Tècniques de Cuina i Pastisseria** FB  
6 ECTS

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

**Interaction Experience Design** OB  
6 ECTS

**Advanced Cooking and Pastry** OB  
6 ECTS

**Optatives** OP  
6 ECTS

**Enogastronomia** OB  
6 ECTS

**Food Design Innovation** OB  
6 ECTS

**Disseny Gràfic** FB  
6 ECTS

**English Applied Communication Design** OB  
6 ECTS

**Disseny de Producte** FB  
6 ECTS

**Food Service Design** OB  
6 ECTS

**Disseny de Reptes Gastronòmics** OB  
6 ECTS

**Optatives** OP  
6 ECTS

**Disseny per a la Innovació Social** OB  
6 ECTS

**Estratègia i Emprenedoria Empresarial** OB  
6 ECTS

**Fonaments del Sistemes Alimentaris i de la Bioeconomia** FB  
6 ECTS

**Disseny de Materials** FB  
6 ECTS

**Psicologia Aplicada al Disseny Alimentari** FB  
6 ECTS

**Principis de Nutrició i Dietètica** =B  
6 ECTS

**Food Systems Design** OB  
6 ECTS

**Optatives** OP  
6 ECTS

**Gastrofísica** OB  
6 ECTS

**Treball Fi de Grau**  
12 ECTS

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

**Seguretat Alimentària** OB  
6 ECTS

**Escenaris Emergents del Sistema Agroalimentari Sostenible** FB  
6 ECTS

**Pràctiques en Empresa I**  
6 ECTS

**Fonaments de Tecnologia Alimentària** OB  
6 ECTS

**Optatives** OP  
6 ECTS

**Alimentació i Salut** OB  
6 ECTS

**Erasmus o Intercanvi Internacional**

**Pràctiques Extracurriculars**

Oportunitats que tindràs en acabar el Grau:

- Degree Show
- Talent Day
- Elisava Alumni
- Erasmus+ pràctiques

### Horari de matí

#### Llegenda

- FB Formació Bàsica
- OB Formació Obligatòria
- OP Optatives
- Eines
- Projectes
- Context
- Optatives
- Pràctiques