

**Grauen  
Disseny  
per als  
Sistemes  
Alimentaris**

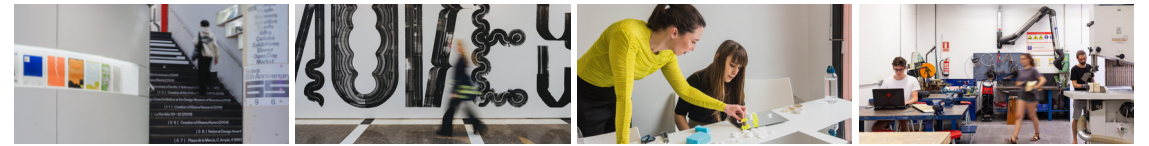
**Food  
Design**

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

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

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

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

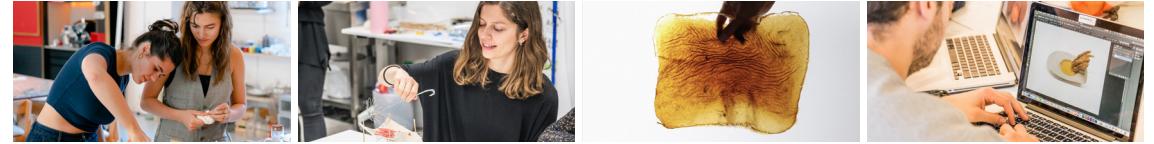


(04)

(06)

(08)

(10)

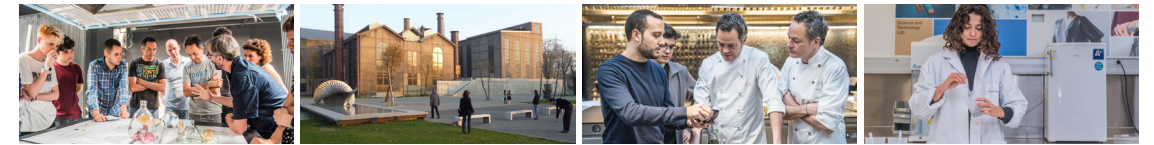


(12)

(14)

(16)

(18)



(28)

(30)

(32)

(36)



(38)

(40)

(54)

(56)



(58)

(62)

(64)

(66)

## 04 Elisava i el CETT

- 06 Benvinguda
- 08 Per què estudiar a Elisava i al CETT?
- 10 Elisava i el CETT a Barcelona

## 12 Grau en Disseny per als Sistemes Alimentaris

- 14 Introducció
- 16 Perspectives professionals
- 18 Pla d'estudis
- 28 Experiències expandides
- 30 Mobilitat internacional
- 32 Col·laboracions amb empreses, institucions i ONG
- 36 Testimonis d'empreses, institucions i ONG
- 38 Degree Show
- 40 Projectes d'estudiants
- 54 Difusió en mitjans

## 56 Estudiar a Elisava i al CETT

- 58 Instal·lacions d'Elisava
- 62 Instal·lacions del CETT
- 64 Comunitat i Students Wellbeing
- 66 Accés

(01)

# Elisava i el CETT

**Elisava i el CETT conceben la universitat com una plataforma per estimular l'alumnat, per ampliar les seves capacitats creatives, crítiques i tecnològiques, per connectar i impactar en les persones, la societat i el planeta.**

(4)



Projects  
People  
Moments  
Activities  
Events  
Talks  
Collabs  
Exhibitions  
Dinner  
Open Day  
Market

Elisava  
65th Anniversary

9 6

6  
5th Anniversary (2026)  
Elisava Madrid (2024)  
becomes a Faculty → federated to U... (2020)  
| 13 | Creation of the Online Sr... SHIFTA (2019)  
gn Does Exhibition at the Design Museum of Barcelona (2018)  
| 11 | Creation of Elisava Research (2016)  
| La Rambla 30–32 (2009)  
| 09 | Creation of Elisava Alumni (2004)  
| 08 | National Design Award  
| 07 | Plaça de la Mercè, C. Ample, 11 (1997)  
| 06 | Start of Technical S  
| 05 | Official Studies → affiliated with Pompeu Fa  
| 04 | Start of Postgraduate Programmes (1989)  
| 03 | First issue of Temes de Disseny (1986)  
| 02 | C. Avenir, 45 (1961) | Via  
founding of Elisava, the First Design University in Spain (1961)

# Benvinguda

## **Una comunitat motivada, vibrant i connectada amb el món**

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.

## **Pensament crític, noves tecnologies, responsabilitat ètica i impacte mediambiental**

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 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.

## **Sinergies entre disseny i gastronomia**

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.

## **Professorat expert i multidisciplinari**

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.

## **Connexió entre societat i empresa**

A Elisava promovem projectes en col·laboració amb empreses, estudis de disseny, institucions, Alumni 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.

## **Disseny per a les persones i el planeta**

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 a Elisava i al CETT?

## Més de 2.500 estudiants de 100 nacionalitats diferents a les dues universitats

(01) Cada any, més de 2.500 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

(02) 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 eses amb el talent.

## Grups reduïts

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

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

(04) 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

(05) Formem estudiants amb pensament analític, crític, creatiu i innovador, originals, resilents, adaptables i capaços de resoldre problemes complexos. També aprofundim en l'ús i el disseny de noves tecnologies. Segons el Fòrum Econòmic Mundial, aquestes seran les competències professionals més requerides els propers anys.

## Alta inserció laboral

(06) 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

(07) 14.400 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.

## Mobilitat internacional

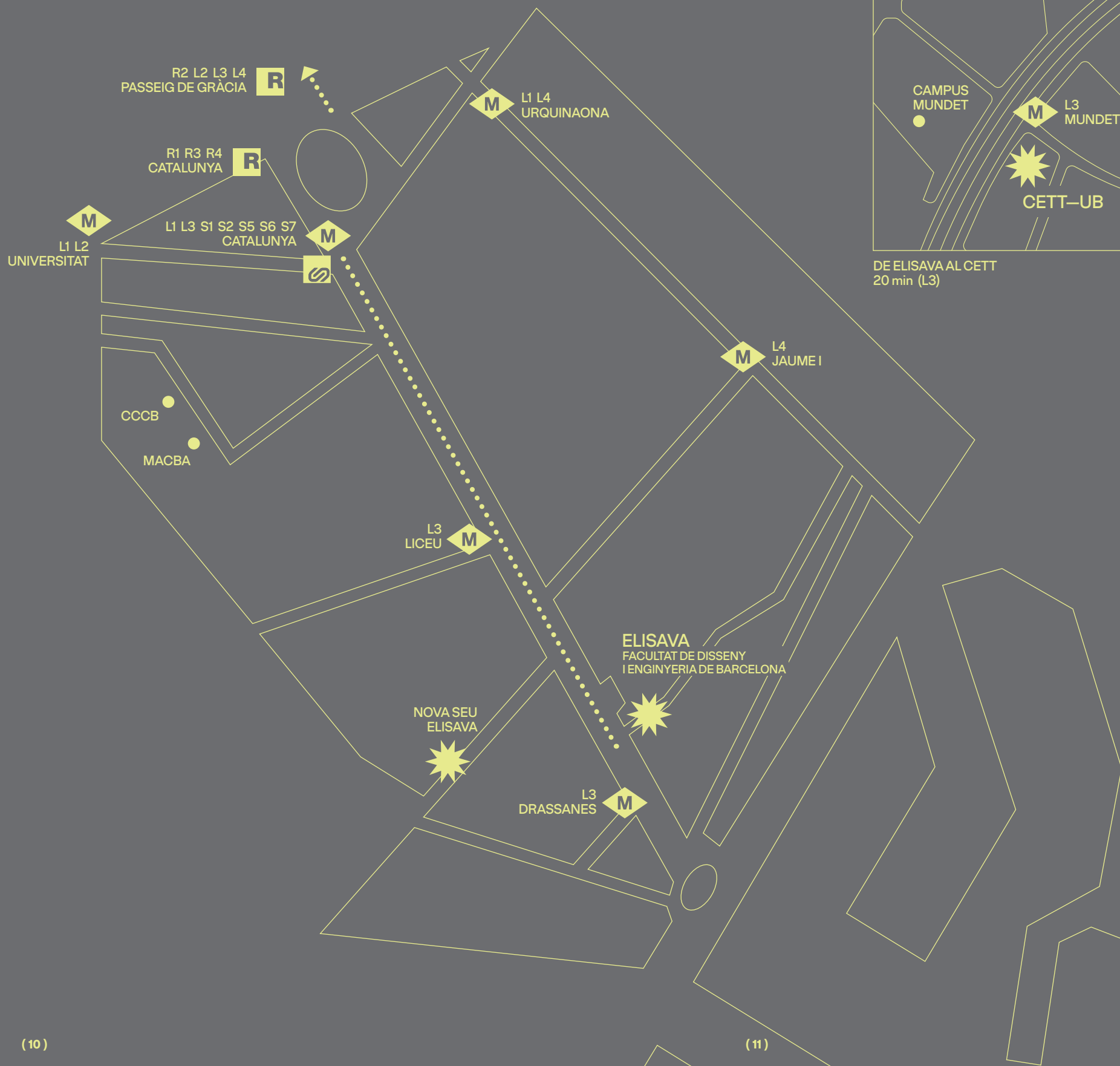
(08) Participem en programes d'intercanvi, cooperació i investigació amb institucions acadèmiques internacionals (Erasmus i altres convenis).

## Students Wellbeing

(09) Durant els 4 cursos, cada estudiant compta amb un servei de tutorització i acompanyament educatiu i personal per fomentar el seu desenvolupament acadèmic i tenir cura del seu benestar. A més, oferim un programa gratuït de suport psicològic i emocional per a qui ho necessiti.

# Elisava i el CETT a Barcelona

Elisava es troba en La Rambla, en el centre de Barcelona, una de les zones més emblemàtiques de la ciutat reconeguda pel seu valor històric i cultural. El CETT està situat en la zona universitària de Mundet, connectat amb la línia L3 de metre a vint minuts de Elisava.



## Altres connexions

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

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

**(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.**

(12)



# 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 transdisciplinar.

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.

**“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

En el Grau de Disseny per als Sistemes Alimentaris:

- ↘ Relacionaràs els fonaments del disseny amb les arts culinàries des d'una perspectiva transdisciplinar.
- ↘ 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 culinàries 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.

## Dades bàsiques

<b>Àmbit de coneixement</b>	Indústries culturals
<b>Titulació</b>	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).
<b>Durada</b>	4 anys
<b>Horari</b>	Matins
<b>Període lectiu</b>	Setembre — Juny
<b>Idioma</b>	Català / Castellà Assignatures en anglès (mínim 36 ECTS, 15%)
<b>Crèdits</b>	240 ECTS (60 ECTS per curs acadèmic)

## Tipologia d'assignatures

<b>Projectes</b>	Projectes personals, de context i transversals (60% del total d'assignatures).
<b>Context</b>	Coneixement per interpretar el context històric, social, cultural, econòmic i tecnològic.
<b>Eines, Materials i Tècniques</b>	Competències instrumentals de l'àmbit de l'expressió, la comunicació i els recursos.
<b>Optatives</b>	Coneixement específic de disseny, alimentació i gastronomia.

# Perspectives professionals

Quan acabis el grau, 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.
- ↘ 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, empresa o start-up, per exemple, com a resultat de l'evolució del teu Treball Fi de Grau o un altre projecte.

## Consultoria

Podràs treballar en assessoria sobre disseny industrial i desenvolupament de productes, sistemes i serveis.

## Recerca, innovació i desenvolupament

Podràs treballar fent recerca en centres públics o privats (universitats, organismes públics de recerca o centres tecnològics) i en departaments d'R+D+I d'empreses públiques o privades.

## Docència

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.

Podràs treballar en sectors com ara:

## 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.

## Indústria hotelera

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

## Indústria creatives

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

## 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).

## 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.

# 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

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

**Disseny Gràfic** FB  
6 ECTS

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

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

### S (02)

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

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

**English Applied Communication Design** OB  
6 ECTS

**Disseny de Materials** FB  
6 ECTS

**Seguretat Alimentària** OB  
6 ECTS

### S (03)

**Agroalimentació i Productes** OB  
6 ECTS

**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

### S (04)

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

**Interaction Experience Design** OB  
6 ECTS

**Food Service Design** OB  
6 ECTS

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

**Pràctiques en Empresa I**  
6 ECTS

### S (05)

**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

**Fonaments de Tecnologia Alimentària** OB  
6 ECTS

### S (06)

**Optatives** OP  
6 ECTS

**Optatives** OP  
6 ECTS

**Optatives** OP  
6 ECTS

**Optatives** OP  
6 ECTS

**Optatives** OP  
6 ECTS

### S (07)

**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

### S (08)

**Pràctiques en Empresa II**  
6 ECTS

**Food Design Innovation** OB  
6 ECTS

**Estratègia i Emprenedoria Empresarial** OB  
6 ECTS

**Treball Fi de Grau**  
12 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

# Pla d'estudis

## CURS 1

S (01)

### 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.

S (02)

### 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 (EN)

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

### S (03) 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.

### S (04) 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 (EN)

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 (EN)

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.

### 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, resilients i en harmonia amb el medi ambient.

### 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

### S (05) 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 (EN)

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.

### 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 (EN)

Anàlisi dels sistemes alimentaris, proporcionant eines i metodologies per estudiar els sistemes des d'una perspectiva sostenible, inclusiva i innovadora. Re-pensar i re-dissenyar els sistemes actuals i abordar desafiaments en la producció, distribució, consum i gestió de residus alimentaris.

### 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. 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.

### S (06) ASSIGNATURES OPTATIVES

#### 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.

#### 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.

#### Cultura de l'Alimentació

Anàlisi de l'alimentació com a fenomen cultural, explorant les tradicions gastronòmiques, els hàbits de consum i l'evolució dels sistemes alimentaris.

#### Disseny i Tecnologia

Exploració de l'impacte de la tecnologia en el disseny d'aliments, productes i sistemes alimentaris. S'abordanen eines innovadores i una visió estratègica i creativa que permeti desenvolupar solucions sostenibles en l'àmbit alimentari.

#### Noves Tendències del Disseny Alimentari

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.

#### 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.

#### Disseny de Packaging Intel·ligent

Indagació en les noves tecnologies de disseny d'envasos que milloren la conservació i la seguretat dels aliments, optimitzant l'experiència del consumidor i desenvolupant solucions de packaging innovador.

#### Sistemes de Cultiu 2.0

Cerca d'innovacions tecnològiques aplicades a la producció d'aliments, enfocades a la millora de la sostenibilitat, l'eficiència i la resiliència dels sistemes agrícoles.

# Pla d'estudis

## CURS 4

S (07)

### Metodologies d'Investigació

Eines i enfocaments per dur a terme investigacions en l'àmbit del disseny alimentari. Mitjançant mètodes qualitius i quantitius, 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 enogastronòmiques.

### 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.

S (08)

### 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 (EN)

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, realitzaràs una sèrie d'activitats d'aprenentatge per ampliar la teva experiència.

Concebem el nostre pla d'estudis com una plataforma educativa expandida, que reforça l'educació en diversos plànols i segons les capacitats i les inquietuds de cada persona. Explora aquestes oportunitats que s'et presentaran al llarg dels quatre cursos:

- ↳ Taller amb Jordi Roca (El Celler de Can Roca)
- ↳ Treballs Fi de Grau amb Cocina Hermanos Torres, Disfrutar, Mugaritz, entre d'altres
- ↳ 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...)



Escaneja el codi QR i mira els projectes d'estudiants del grau. Te'ls expliquem en reels al nostre Instagram @elisava.school

TFG amb Cocina Hermanos Torres



Worskhop amb Jordi Roca  
↳ Visita al Celler de Can Roca  
↳ Visita a ElBullifoundation



Visita al Celler Parés Baltà



# 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

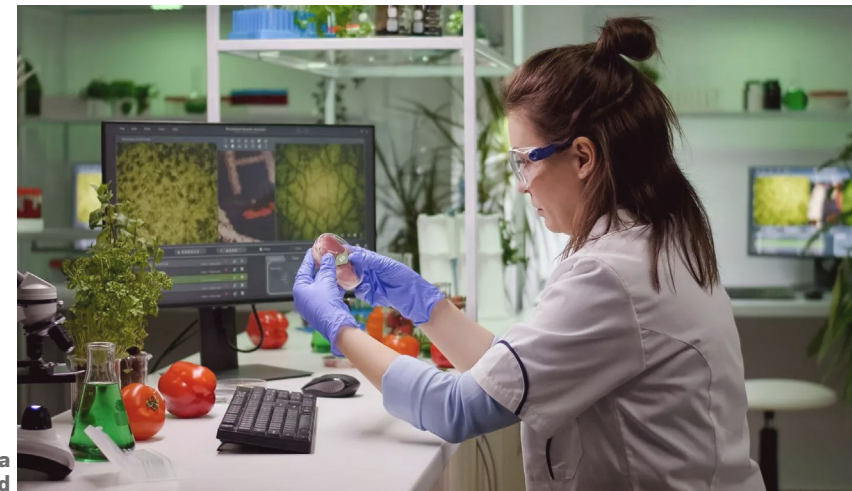
- ↘ Università degli Studi di Parma, Parma (Itàlia)
- ↘ ISIA Roma Design, Roma (Itàlia)
- ↘ CENTRO, Ciudad de México (Mèxic)
- ↘ Kasetsart University, Bangkok (Tailàndia)
- ↘ Politecnico di Torino, Torí (Itàlia)
- ↘ L'école de Design Nantes Atlantique, Nantes (França)
- ↘ Köln International School of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

## CETT

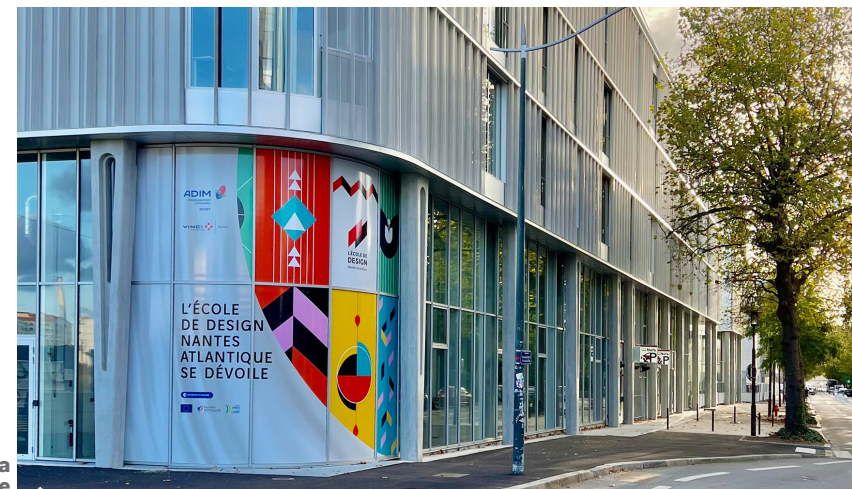
- ↘ Aspira University of Applied Sciences, Split (Croàcia)
- ↘ South East Technological University (SETU), Waterford (Irlanda)
- ↘ Taylor's University, Selangor (Malàisia)
- ↘ Universidad del Claustro de Sor Juana, Ciutat de Mèxic (Mèxic)
- ↘ UPC: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima (Perú)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



Turquia  
Istanbul Bilgi University



Irlanda  
SETU Waterford



França  
L'école de Design Nantes-Atlantique

# 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 de grau.

## (02) Innovation Labs

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

## (03) Masterclass i workshops

Convidem contínuament persones expertes de diversos sectors i àrees que et mostraran la seva activitat professional, els seus projectes i les seves metodologies de treball, perquè puguis treure el màxim profit dels seus coneixements i complementar la teva formació acadèmica.

## (04) Treballs Fi de Grau

Podràs realitzar 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.

## (05) Pràctiques curriculars i extracurriculars

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

## (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



NESPRESSO

Nestlé

elBulli foundation

DANONE

Lékué



FLAX & KALE

alícia

NOVELL



QUADPACK

veritas

europastry

idilia FOODS



serunion

TRAGA[UZ]

UDON

omoh

JUBANY

makeat

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

## Girbau LAB

“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

## FoodAdvisor

“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 i 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

## Nespresso

“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.”

**Maria Visa, CEO**

## Grup Ametller Origen

“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

## Ebro Foods

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

**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,**  
Professor i Investigador

## Danone

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

**Inés Serras,**  
Europe Dairy R&I  
Packaging Director

## ICEX España

“Ara mateix no existeix cap formació que aportí 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.”

**Maria Naranjo,**  
Directora

# Degree Show

Els Treballs Fi de Grau integren qüestions transversals del disseny i l'enginyeria com una manera d'investigar i generar coneixement. L'alumnat investiga, explora i actua des de la seva actitud i el seu posicionament intern, 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 juny té lloc el Degree Show, una gran exposició que aglutina cada curs prop de 400 projectes en un espai extern a la universitat. A més, organitzem activitats paral·leles per maximitzar el recorregut dels TFG com, per exemple: xerrades temàtiques cada tarda, Talent Day (esdeveniment que connecta estudiants amb el món professional per trobar oportunitats laborals), l'Elisava Business Breakfast (sessió de networking amb empreses del sector), Elisava Emprèn! (presentacions a Barcelona Activa, EADA i UPF Venture) 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.



**Les idees comencen aquí. Els projectes d'estudiants que es formen a Elisava busquen resposta als reptes de futur als quals ens enfrontem com a societat. Et presentem una mostra de treballs que són el reflex dels desafiaments que plantegem i treballem a la universitat. Perquè el disseny no és tan sols una professió, és una manera d'entendre el món, d'analitzar-lo i de millorar-lo.**



En col·laboració amb  
**Jordi Roca El Cellar de can Roca**

**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.

Premis  
**Foodture**  
**GaudeamusProjecta – Premi Natura**



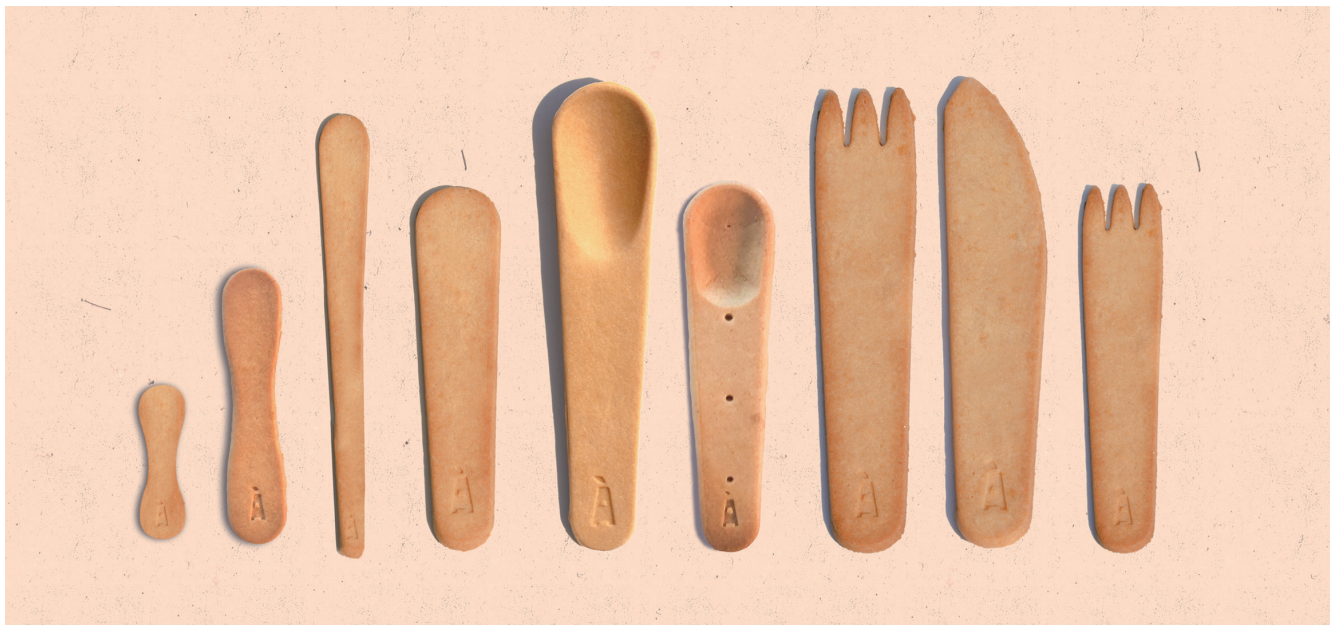
En col·laboració amb  
**Jordi Roca El Cellar de can Roca**

## **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.

Premis  
**Premi ei!**  
**World Food Design Day (Seleccionat)**



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

**Voilà**  
Laura Gispert

Marca de vaixella, cobreteria 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.

Premi  
**Innofood – Mercabarna**

(44)



(45)



En col·laboració amb  
**Cocina Hermanos Torres**

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.

Premi  
**Medalla ADI (Seleccionat)**

(46)



(47)

**Primitve**  
Alejandro Linares



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

En col·laboració amb  
**Espai Sucre**

## 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.

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.



En col·laboració amb  
**Espai Sucre**

## Gala Gastronomic Visual System

Marta Torras

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.



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 col·laboració amb  
**FORK**

## 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.

# Difusió a mitjans

Acompanyem l'alumnat en la difusió posterior d'aquests projectes i treballem activament per aconseguir publicacions en mitjans de comunicació. Això ens converteix en un altaveu que els permet aconseguir noves oportunitats.

## 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

“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.”

## NEO2

“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.”

## Onda Cero

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.”

## 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 projecte espanyol 'Agro Biomaterials' de Berta Daina, estudiant d'Elisava, entre els 20 finalistes del Premi James Dyson Award.”

## RTVE

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.”

**(03) Estudiar a Elisava  
i al CETT**



# Instal·lacions d'Elisava

L'edifici d'Elisava, amb més d'11.000 m<sup>2</sup>, compta amb espais avançats, equipats amb la darrera tecnologia perquè experimentis i posis tots els teus coneixements en pràctica.

**(01) Biblioteca  
Enric Brucall**

Un espai de coneixement de referència en el sector del disseny. Compta amb dues zones diferenciades: la zona de lectura de revistes, treball en grup i petites exposicions, i, en segon lloc, la zona de treball. També té un fons de reserva amb una col·lecció de llibres i documents històrics.

**(02) Col·lecció Materials  
Narratives**

Plataforma d'interpretació i coneixement de materials adreçada a investigadors, docents i empreses.

**(03) Taller de Prototips**

En aquest taller podreu fer prototips, models a escala i maquetes, manipular, transformar i experimentar amb materials per a projectes d'expressió, representació o verificació. Permet fer projectes de fabricació digital, tall i gravat làser, impressió 3D i fresatge CNC. Disposa també d'una cabina de pintada, torneigament de peces d'escuma i una màquina de termoconformació de plàstics.

**(04) Taller Gràfic  
i Print Lab**

Espais per experimentar les diferents tècniques d'impressió, artesanals, mecàniques o digitals, i de manipulació que intervenen en la realització de prototips i maquetes d'elements gràfics. Estan equipats amb les eines i les màquines necessàries per desenvolupar treballs d'impressió i enquadernació artesanal, impressió digital de gran format, risografia i tall de vinil adhesiu d'originals vectoritzats.

**(05) 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.

**(06) Laboratori d'Interacció  
i Electrònica**

Espai de treball pràctic i experimentació en electrònica i tecnologia interactiva. Està dotat de l'equipament necessari per al disseny i la mesura de circuits electrònics i per al muntatge de prototips interactius.

**(07) Laboratori de Ciència  
i Tecnologia**

Taller dedicat a la ciència dels materials, amb eines pròpies d'enginyeria, per a la investigació i l'experimentació científica.

**(08) Motion Capture**

Sala configurada per a la captura i el processament de moviment amb 12 càmeres especials OptiTrack Prime 13. A més, comptem amb una cabina de gravació de podcasts d'Aha Radio i d'altres projectes.





(09) **Taller d'Espai i Materialoteca**

Lloc per treballar i compartir coneixements i experiències relacionats amb l'ús de diferents materials i la construcció de maquetes de disseny d'espais.



(10) **Bio Lab**

Laboratori biotecnològic per fer recerca de suport biològic.

(11) **3D Lab**

Gràcies a l'empresa BCN3D disposem de quatre impressores Epsilon W50 i W37 de gran format, amb les quals podràs imprimir els teus projectes acadèmics en 3D sobre diferents materials.

(12) **Àgora i Atri**

Els dos espais expositius principals, que compten amb una programació anual d'exhibicions de projectes d'estudiants, entre d'altres.

(13) **Sala d'estudiants**

Espai de trobada on podràs fer projectes en grup, estudiar, descansar o fer un cafè.

(14) **Cafeteria i terrasses**

La cafeteria és oberta per esmorzar, dinar, berenar o prendre alguna cosa entre classes. Pots dinar a les terrasses del primer o el tercer pis, i gaudir del sol.

(15) **Sales d'ordinadors**

A més de fer servir els ordinadors de qualsevol de les aules, podràs treballar en aquests espais equipats amb PC, Mac i programari específic per a aplicacions de disseny i enginyeria.

(16) **Pàrquing de bicicletes**

Vine a Elisava amb 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 del CETT

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

- (17) **Aula de Pre-elaboracions** Aula en què es realitzen les aplicacions pràctiques dels conceptes tècnics culinaris.
- (18) **Laboratori Culinari** Espai de pràctica, d'investigació i de proves, destinat especialment a R+D.
- (19) **Aula Tecno-Culinària** Espai individual per aplicar tècniques de cocció i elaboracions culinàries.
- (20) **Aula Cuina Demostració** Espai destinat a les demostracions de xefs i la seva relació directa amb l'alumnat.
- (21) **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.
- (22) **Espai dels Sentits** Aula de tast per experimentar gustos, aromes i textures.
- (23) **Aules Sommeliers** Pràctica de l'anàlisi sensorial i el tast de vins.
- (24) **Espai d'Investigació i Innovació** Espai d'assaig de proves i desenvolupament d'R+D.
- (25) **Aules d'Informàtica** Equipades amb ordinadors amb el programari necessari.
- (26) **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 Àgora BCN), amb serveis de restauració (Restaurant Summum-Hotel Alimara, banquetes i esdeveniments).



# Comunitat

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

**Cor 418** Fundat el 2015, actualment està format per 40 membres. Sota la direcció de Toni Solé, professor de cant i director de diverses formacions corals, el Cor 418 és una activitat oberta a tota la comunitat Elisava.

**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.

**Aha Radio** Plataforma de ràdio en línia universitària i autogestionada per estudiants oberta a qualsevol membre de la comunitat Elisava. Aha Radio compta amb una oferta de programes d'allò més variada: des d'entrevistes i tertúlies sobre temes com la Intel·ligència Artificial, la natura, la moda o el medi ambient fins a continguts relacionats amb la música, el cinema i el disseny.

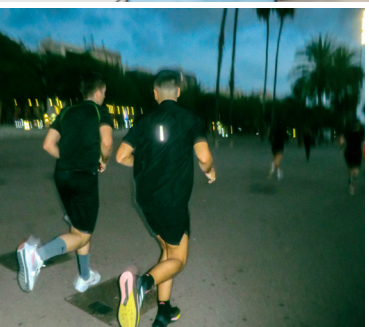
**Elisava Igualtat** Aquesta comissió organitza activitats de sensibilització sobre igualtat, diversitat sexual, i expressió i identitat de gènere. Assessora la universitat per desenvolupar els programes de polítiques d'igualtat de gènere.

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

**Elisava Run Club** Grup de running format per estudiants que es reuneixen setmanalment als voltants d'Elisava per córrer.

**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.



# Students Wellbeing

## Pla d'Acció Tutorial

Tindràs un/a tutor/a o 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.

Fem adaptacions curriculars per a estudiants:

- ↘ Amb aspectes de caràcter personal / familiar sobrevinguts.
- ↘ Amb necessitats educatives especials.
- ↘ Esportistes d'alt rendiment.

## Suport emocional

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



## Principals vies d'accés

Podeu accedir als estudis de Grau d'Elisava a través d'una de les vies següents:

- ↳ Batxillerat i PAU
- ↳ Cicles Formatius de Grau Superior (consulta al 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.

Consulta les dates per al proper curs a [accsuniversitat.gencat.cat](https://accsuniversitat.gencat.cat).

Una vegada hagis rebut la confirmació de la teva admissió per part de la Generalitat de Catalunya, hauràs de fer la matrícula de forma online o presencial a Elisava.



## Finançament

T'oferim tres modalitats de pagament:

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

## Beques Elisava

↳ Beca Talent amb Criteri Econòmic  
Ofereim 1 beca del 50% que reconeix la motivació i la vocació pel disseny tenint en compte criteris econòmics. La beca s'atorga durant els 4 anys del grau si es manté un bon nivell acadèmic a Elisava.

↳ Beca Excel·lència  
A més, ofereim 1 beca del 10% sense tenir en compte criteris econòmics. La beca només s'atorga el primer any del grau.

↳ Beques de col·laboració  
Pràctiques remunerades a diversos departaments i tallers d'Elisava, 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).

Pots consultar l'apartat Beques i Ajuts de la Universitat de Vic — Universitat Central de Catalunya (UVic-UCC).

## Bonificacions

- ↳ Família Nombrosa General / Especial: 5%
- ↳ Família Monoparental General / Especial: 5%
- ↳ Matrícula Honor Batxillerat / Premi Extraordinari: 10%

\* Per a veure més bonificacions, consulta el nostre web.

## Més informació

Si vols rebre més informació, visitar l'escola o venir a les Jornades de Portes Obertes, no dubtis en reservar a través del nostre web o enviant un correu a [grau@elisava.net](mailto:grau@elisava.net).

**Elisava, Facultat de Disseny  
i Enginyeria de Barcelona**

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

