



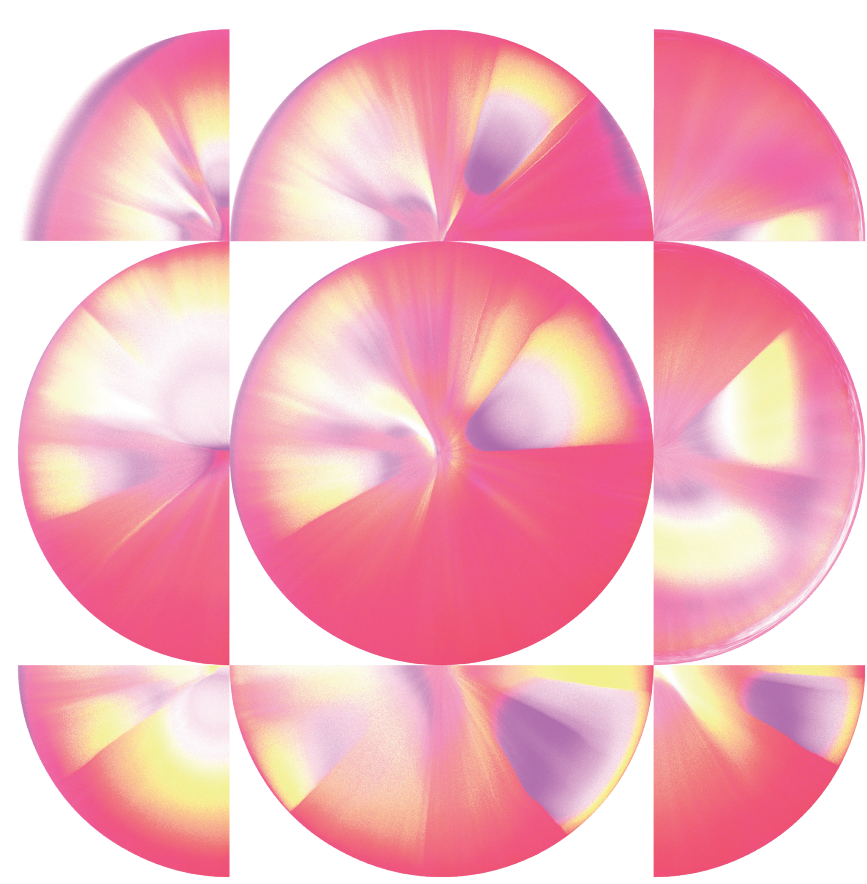
Politecnico
di Torino



UNIVERSITÀ
DI PARMA

Corso di laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare

Mette a sistema saperi e discipline diverse con lo scopo di formare designer esperti nella progettazione di artefatti, tangibili e intangibili, processi produttivi, distributivi e fruitivi legati al sistema cibo, con particolare attenzione alla sostenibilità e all’innovazione.



Design with food product

Il prodotto edibile con i relativi nuovi modi di consumo, progettato per la produzione in serie e artigianale.

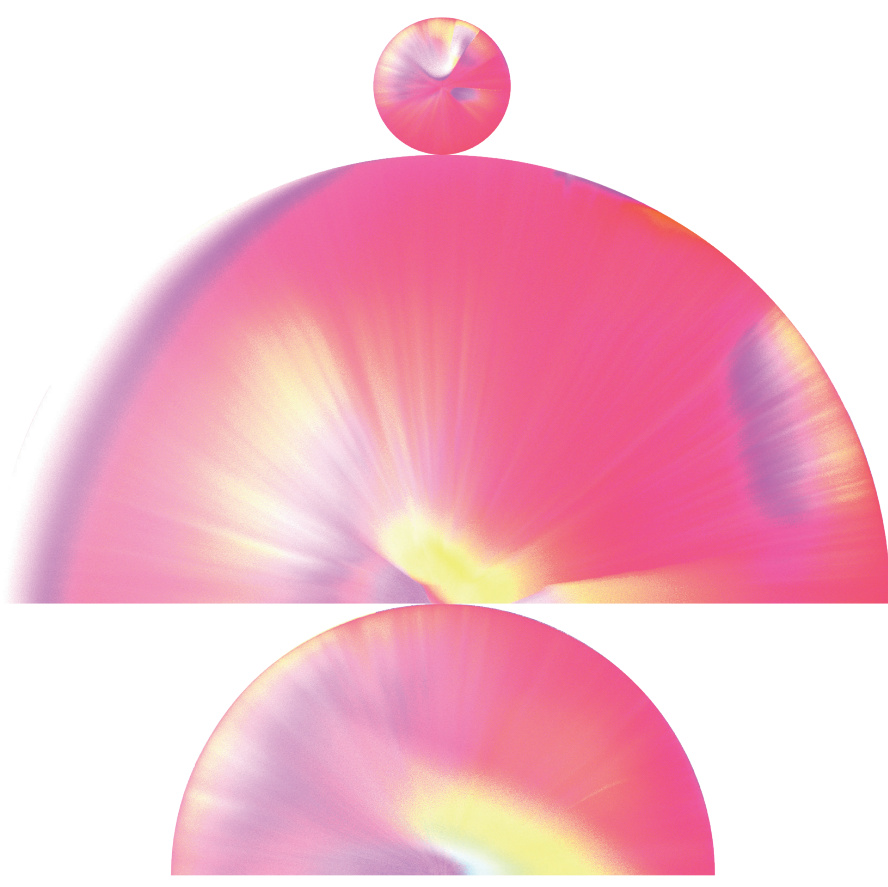
- Storia e teoria del design
- Food design
- Branding e strategia



Design and communication

Packaging design che richiama immediatamente al brand, senza la necessità di visualizzarlo.

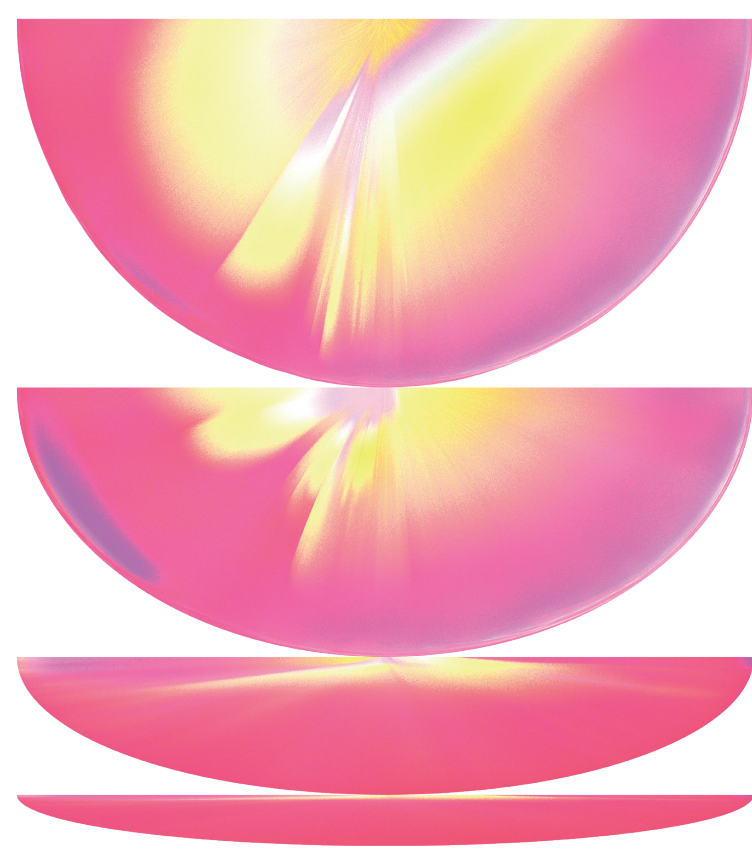
Packaging design che richiama immediatamente al prodotto contenuto, perché risponde a precise necessità tecniche.



Food service & eating design

La progettazione dei servizi e delle esperienze di accesso e consumo.

- Allestimento e arredamento di bar, ristoranti
- Vending machines
- Nuovi concetti di distribuzione e consumo



Design for food

Gli accessori che permettono di consumare contenere, trasformare, cucinare e preservare il cibo.

- Packaging del prodotto
- Design di utensili per la cucina
- Elettrodomestici
- Oggetti decorativi



Design about food

Oggetti e progetti che, ispirati al mondo del cibo, enfatizzano messaggi e significati.

- Pubblicità
- Comunicazione, web design
- Analisi requisiti ambientali e sostenibilità

I Anno

Insegnamento UNIPR

Laboratorio di rappresentazione
Laboratorio di modellazione
Design with food
Packaging design for food
Materiali e tecnologie
per il sistema alimentare sostenibile

II Anno

Insegnamento POLITO

Design for Food
Virtual Design
Lab di storia per i sistemi alimentari
Design about Food
Communication about Food
Food Space Design
CFU liberi

III Anno

Insegnamento POLITO
Design per la sostenibilità
sociale e ambientale del
sistema alimentare

Systemic food Design
Visualizzazione dati
Food Social Design
CFU liberi
Tirocinio e Prova finale

Insegnamento UNIPR
Design per l’industria
e il prodotto alimentare

Progettazione per l’industria alimentare
Insegnamento a scelta vincolata (Innovazione
nel sistema alimentare, sostenibilità dei
processi alimentari, rigenerazione sostenibile
degli spazi per il cibo)
Design per il cultural heritage nel food
CFU liberi
Tirocinio e Prova finale