

# DS SA

Design Sostenibile  
per il Sistema  
Alimentare

Laurea triennale  
Classe L-4



Politecnica  
di Torino



UNIVERSITÀ  
DI PARMA

a.a. 2021/2022

# DSSA

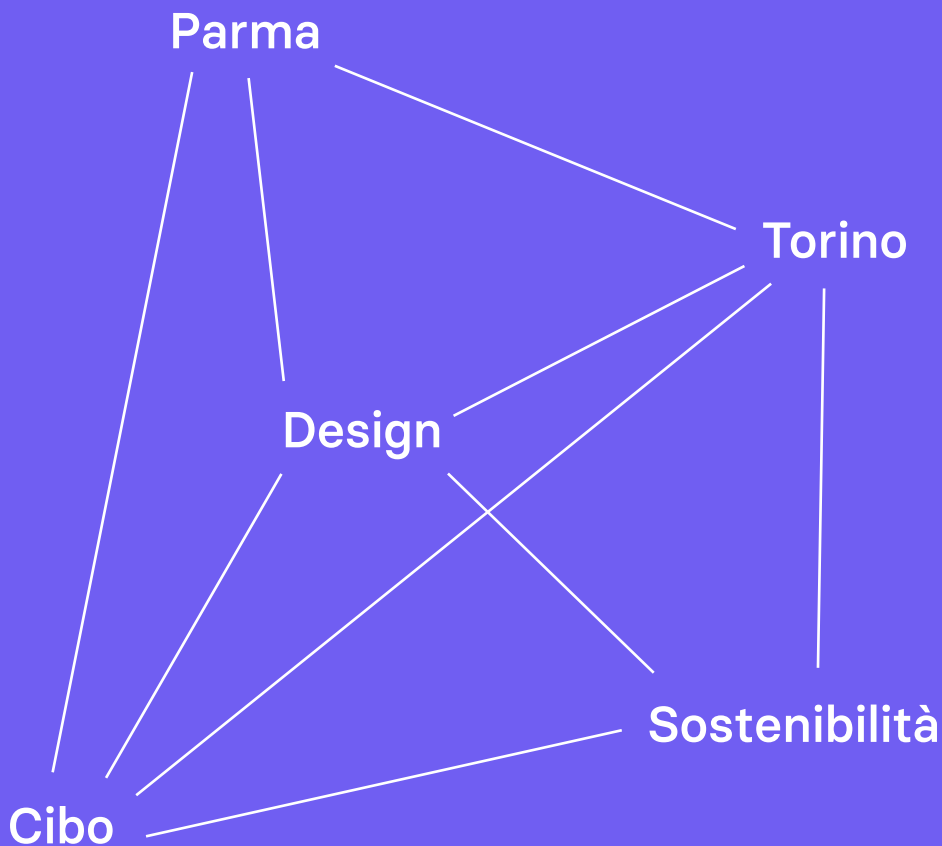
Il Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare mette a sistema saperi e discipline con lo scopo di formare designer esperti nella progettazione di artefatti, tangibili e intangibili, processi produttivi, distributivi e fruitivi legati al sistema cibo, con una particolare sensibilità verso gli aspetti di tutela ambientale e sociale e di innovazione. La figura del designer che il corso intende formare, propone soluzioni innovative alle sfide dello sviluppo sostenibile e inclusivo delle imprese, dei territori e della società, grazie ad un approccio critico e consapevole.

## **Designer per la sostenibilità sociale e ambientale**

Un progettista in grado di gestire, consapevolmente, gli aspetti legati al progetto sostenibile del sistema cibo e dei relativi processi produttivi e fruitivi, perseguendone la sostenibilità ambientale, sociale ed economica e l'accessibilità fruitiva e cognitiva.

## **Designer per l'industria e il prodotto alimentare**

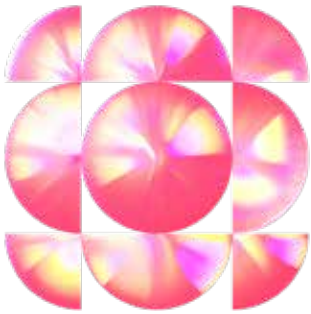
Un progettista in grado di gestire, consapevolmente, gli aspetti legati al progetto e allo sviluppo di prodotti, strumenti e processi utili alla produzione di valore, economico, sociale e ambientale, lungo l'intera filiera dell'industria alimentare.



Il corso nasce dalla convenzione tra l'Università di Parma e il Politecnico di Torino e intende fornire ai laureati triennali le competenze per diventare "tecnici del progetto" nell'ambito alimentare, al servizio della società e del sistema produttivo italiano. Il corso prevede un'esperienza

a tutto campo arricchita dalla frequentazione di due ambiti accademici complementari: l'Università di Parma, con le proprie competenze di punta nel settore alimentare e il Politecnico di Torino, che offre una solida esperienza del settore del Design.

# Le declinazioni del design per il cibo



## 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 (es. prodotti da forno, gelati confezionati, snack)
- Branding e strategia



## Design for food

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

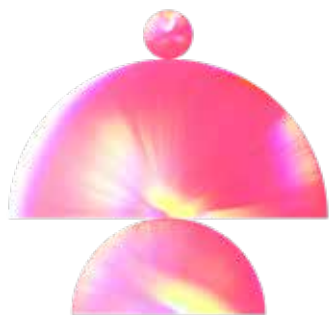
- Packaging del prodotto
- Design di utensili per la cucina
- Elettrodomestici
- Oggetti decorativi



## Design 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

Il progetto dei servizi e delle esperienze di accesso e consumo.

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



## 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

# Il percorso interateneo

---

**I Anno**

Insegnamento  
UNIPR

---

**II Anno**

Insegnamento  
POLITO

---

**III Anno**

Possibilità di  
scelta tra i distinti  
curricula:

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

Insegnamento UNIPR  
Design per l'industria e  
il prodotto alimentare



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

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

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

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

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



# Cosa ti aspetta dopo la laurea

Il laureato in Design sostenibile per il sistema alimentare proporrà soluzioni innovative alle sfide dello sviluppo sostenibile e inclusivo delle imprese, dei territori e della società, grazie ad un approccio critico e consapevole.

Il laureato in Design sostenibile per il sistema alimentare avrà tutte le competenze necessarie per inserirsi nel mondo del lavoro, come designer in tutti i settori oltre a quello dell'industria alimentare.

In alternativa, avrà la possibilità di proseguire gli studi iscrivendosi ad un corso di laurea magistrale a completamento del percorso 3+2, oppure seguire un master professionalizzante.

Tra le opportunità offerte dai due Atenei ci sono il "Master di Packaging" offerto dall'Università di Parma e il "Master in Eco Packaging Design" da seguire presso il Politecnico di Torino.

# Collaborazioni

Collaborazioni e programmi di scambio con oltre 50 università internazionali:

Universiteit Gent (Be)

Universitat de Barcelona (Es)

École Supérieure d'agriculture d'angers (Fr)

Universidad de Buenos Aires (Arg)

Universidade de Sao Paulo (Bra)

Boston College, New Jersey Institute of Technology (Usa)

# Partnership

Partenariati aziendali e di ricerca con organizzazioni, aziende e studi professionali.

Chiesi / Parmalat / Davines / Parma io ci sto!

Camera di commercio di Torino / Caffèina SpA.

Unione Parmense degli Industriali / Polo Agrifood

Adecco Italia SpA / Luigi Lavazza SpA

**Politecnico di Torino**

Corso Castelfidardo 39, Torino

Tel. 0110906646

[www.polito.it](http://www.polito.it)

**Università degli Studi di Parma**

Via Università 12, Parma

Tel. 0521902111

[www.unipr.it](http://www.unipr.it)



[www.dssa.it](http://www.dssa.it)