DS
SA

Design Sostenibile
per il Sistema
Alimentare

Laurea triennale
Classe L-4

Manifesto degli studi

Guida dello studente

UNIVERSITÀ
DI PARMA

Politecnico
di Torino

a.a. 2026/2027

Indice

Il corso di studi in breve 4

Piano di studio 10

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo 10

Risultati di apprendimento attesi, conoscenza e comprensione, capacità di applicare conoscenza e comprensione 15

Piano di studi per gli studenti immatricolati dall'A.A. 2026/2027 26

Struttura amministrativa e contatti 30

Organizzazione didattica 32

Calendario accademico 2026/2027 43

Periodi di lezione 43

Sessioni ordinarie esami di profitto A.A. 2025/2026 44

Sessioni ordinarie esami di profitto A.A. 2026/2027 44

Sessioni straordinarie esami di profitto 45

Il corso di studi in breve

Dall'a.a. 2021/2022 è attivo il Corso di Laurea triennale in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare - DSSA (classe L-4) ad accesso programmato.

Al compimento degli studi del Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare si consegue il titolo – congiunto dell'Università di Parma e del Politecnico di Torino – di Dottore in Design con la specificazione del Corso di Laurea seguito e della classe di appartenenza.

Nel Design confluiscono le culture tecniche, umanistiche e della progettazione per l'elaborazione di progetti inediti. Il Corso di Laurea in **Design Sostenibile per il Sistema Alimentare** (Classe L-4) mette a sistema saperi e discipline diverse con lo scopo di **formare figure professionali esperte nella progettazione di una vasta gamma di artefatti, tangibili e intangibili, con particolare attenzione al sistema cibo.** La figura di designer che il corso intende formare, propone soluzioni innovative alle sfide della società moderna, grazie ad un approccio critico e consapevole.

Tale iniziativa si sviluppa nell'ambito della Convenzione Quadro fra l'Università di Parma e il Politecnico di Torino (2019), per le attività di ricerca, di didattica e di trasferimento tecnologico. Il Corso di Laurea valorizza le competenze dei due atenei al servizio di una formazione completa e aggiornata su temi di grande attualità e interesse non solo nazionale. I designer formati in questo Corso di Laurea ben si innestano nella cultura industriale e imprenditoriale italiana, che ha fatto del Made in Italy un vero e proprio marchio internazionale.

Il Corso di Laurea prevede di **enfatizzare il legame potenziale e, attualmente espresso in modo marginale, tra cultura del progetto di design e sistema cibo, con uno sguardo a scenari di consumo, gestione, produzione e circolarità sistemica.** A supporto di tale legame si segnala che i due atenei sono coinvolti nelle progettazioni di iniziative culturali e scientifiche per la Rete delle Città Creative Unesco (https://en.unesco.org/creative-cities/) che ha l'obiettivo promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile. La Rete è divisa in sette aree corrispondenti ad altrettanti settori culturali e, nello specifico, nel 2015 Parma è stata nominata per l'area gastronomia, mentre nel 2016 Torino per il settore design.

Le Città Creative contribuiscono al raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. In linea anche con questi obiettivi, il Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare mira a guidare lə studente in un percorso di acquisizione di conoscenze tecniche e progettuali e produttive con l'obiettivo di formare progettisti in grado di leggere il progetto di design intorno al cibo attraverso la specificità della sostenibilità ambientale e in relazione allo schema sistemico dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.

I principali obiettivi del Corso di Laurea sono relativi alla formazione di designer con una solida preparazione sul metodo progettuale, con una capacità di effettuare scelte progettuali in base alla sostenibilità

ambientale, sociale ed economica e con un significativo bagaglio di strumenti tecnico-scientifici a supporto dei suoi progetti.

La figura professionale che questa Laurea prepara è in grado di affrontare **in modo completo e sistemico le esigenze del mondo produttivo** in termini di progettazione di nuovi prodotti, di processi e di sistemi in un'ottica di sostenibilità economica, ambientale e sociale. All'interno del percorso formativo, sarà dedicata una specifica attenzione al **sistema alimentare nel suo complesso**, che include non solo i prodotti alimentari, ma anche tutto l'ecosistema industriale, economico e sociale che gravita intorno alla loro elaborazione, produzione, trasformazione, distribuzione, immissione sul mercato e consumo.

Il Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare prevede una esperienza a tutto campo e **arricchita dalla frequentazione di due contesti accademici complementari.**

Il percorso formativo fra i due atenei è strutturato nel seguente modo: 1° anno presso UNIPR; 2° anno presso POLITO; 3° anno: 2 distinti curricula (curriculum 1: «Design per l'industria e il prodotto alimentare» presso UNIPR; curriculum 2: «Design per la sostenibilità sociale e ambientale del sistema alimentare» presso POLITO).
Il corso prevede un metodo di svolgimento della didattica frontale suddiviso in **"laboratori"** a cui afferiscono diversi moduli di insegnamento corrispondenti a singoli settori scientifico-disciplinari. **I laboratori sono di carattere progettuale:** la popolazione studentesca, dopo avere appreso in una parte iniziale le nozioni di base di ciascun insegnamento, sono chiamati a mettere in pratica quanto appreso mediante l'elaborazione di un progetto in base alle indicazioni dei docenti. Tale didattica, del tipo **"learning by doing"**, consente a studenti e docenti di verificare sul campo l'apprendimento delle conoscenze trasmesse tramite la valutazione di progetti in cui confluiscono e si integrano le varie discipline oggetto del laboratorio.



Per quanto riguarda la scelta degli **insegnamenti opzionali** (12 CFU), sia per la scelta della tesi di laurea è prevista una commissione piani di studio a disposizione della popolazione studentesca per orientare le scelte e l'organizzazione delle attività didattiche.

Per quanto riguarda i **tirocini formativi interni ed esterni**, è prevista la figura di unə docente delegatə per il corso di Studi disponibile a indirizzare la popolazione studentesca secondo le loro esigenze personali, culturali, professionali e di vita. I tirocini previsti al secondo periodo didattico del terzo anno sono svolti e organizzati in collaborazione con un gruppo di aziende e associazioni, incluse quelle che hanno espresso una manifestazione di interesse nell'ambito dei contatti effettuati durante la progettazione del corso di laurea.

La prova finale prevede – di norma – una dissertazione scritta redatta in lingua italiana o inglese basata su un'attività di ricerca scientifico-progettuale, svolta sotto la guida di unə tutor accademico presso strutture universitarie o enti/aziende convenzionati secondo le modalità stabilite dal Consiglio di Corso di Studio. In casi particolari, la dissertazione potrà rappresentare un'attività originale di trattazione compilativa di problemi emergenti di particolare innovatività o complessità.

L'internazionalizzazione della didattica è promossa a livello di Ateneo attraverso il programma nazionale ERASMUS+, e anche mediante l'emissione di bandi specifici annuali (progetto OVERWORLD-OVERSEAS), coordinati e a livello locale dal Dipartimento di Ingegneria e Architettura, grazie al coordinamento del corpo docente responsabili. OVERWORLD-OVERSEAS è infatti un programma di Ateneo finalizzato all'ampliamento delle opportunità di studio e di mobilità verso gli Atenei non europei, aventi un protocollo di collaborazione internazionale attivo con l'Università degli Studi di Parma. L'Ateneo di Parma partecipa al programma Erasmus (ora Erasmus+) da più di 30 anni, ma dal 2014 è anche firmatario della ERASMUS CHARTER FOR HIGHER EDUCATION 2014-2020 (ECHE) che regolamenta ed istituisce i principi e i programmi di scambio a livello europeo.

Coloro che conseguiranno la Laurea di primo livello potranno accedere ai Corsi di Laurea Magistrale della classe LM-12 Design disponibili nell'ambito dell'offerta formativa degli atenei italiani o internazionali, fra i quali si segnale il CdS di laurea magistrale in Design Sistemico del Politecnico di Torino.

Sarà possibile alla popolazione studentesca anche accedere a Master di I Livello in Design, tra i quali si segnalano i Master in Packaging dell'Università di Parma.

È altresì da evidenziare il fatto che si registra **un ottimo livello di occupazione** per i Laureati e le Laureate di primo livello in Design. In particolare, il 34,2% lavora ad un anno dalla laurea mentre il 40,1% prosegue gli studi con una laurea di secondo livello; inoltre, tra i laureati e le laureate magistrali in Design, il tasso di occupazione è pari al 91,6%, valore superiore all'89,1% rilevato sul complesso delle persone laureate magistrali biennali in Italia (fonte, Symbola 2023). La Laurea triennale in Design consente di trovare occupazione in vari settori, dal graphic design, alla comunicazione pubblicitaria e al brand e account management. La figura del designer trova inoltre impiego nella partecipazione alle fasi di ingegnerizzazione, prototipazione e produzione di prodotti, servizi e sistemi, produttivi e di consumo.

Piano di studio



OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Obiettivi formativi specifici del corso

Il Corso di Laurea in Design per il Sistema Alimentare e la Sostenibilità (Classe L-4) mette a sistema saperi e discipline diverse con lo scopo di formare designer esperti nella progettazione di artefatti, tangibili e intangibili, processi produttivi, distribuitivi e fruitivi legati al sistema cibo, con una particolare sensibilità verso gli aspetti tutela ambientale e sociale e dell'innovazione. La figura di 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.

I principali obiettivi del Corso di Laurea sono relativi alla formazione di designer con una solida preparazione sul metodo progettuale, una capacità di lettura del sistema cibo nel suo complesso, e un'attitudine ad effettuare scelte progettuali, in ragione di una preparazione tecnico-scientifica ampia, articolata e multidisciplinare.

La figura professionale che questa Laurea prepara è in grado di affrontare in modo completo e aperto le esigenze di innovazione di prodotti, processi e sistemi alimentari in un'ottica di sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Il corso intende formare una figura professionale che possiede soft skills relative, nello specifico, al lavoro in team, alla capacità di negoziazione, alla soluzione creativa di problemi, alla facilitazione tra diverse competenze professionali coinvolte nei processi di progettazione nell'ambito del sistema cibo.

Percorso formativo

Il Corso di Laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare prevede per la popolazione studentesca un'esperienza a tutto campo e arricchita dalla frequentazione di due ambiti accademici complementari: l'Università di Parma, con competenze di punta nel settore alimentare, e il Politecnico di Torino, con una solida esperienza nel settore del Design.

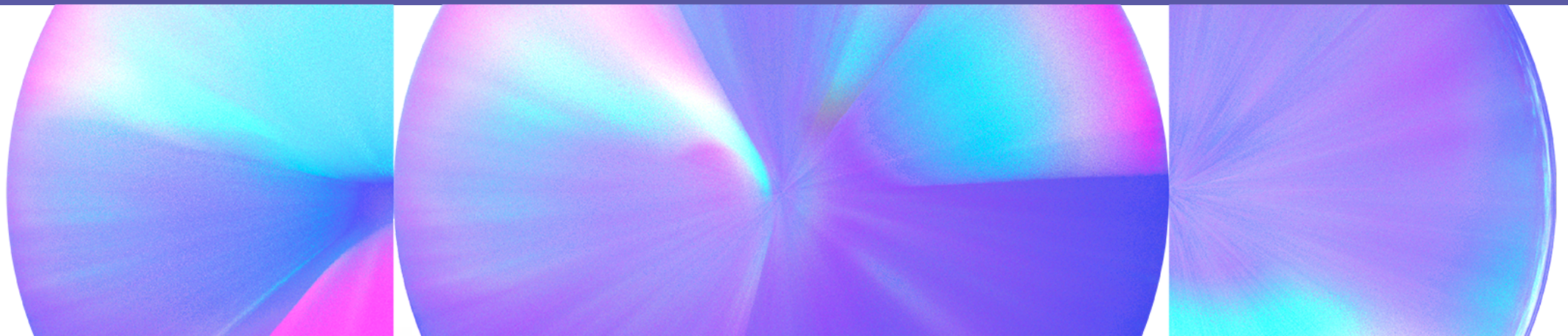
All'interno del percorso formativo è dedicata attenzione alla lettura del sistema alimentare nel suo complesso, che include non solo i prodotti alimentari, ma anche tutto l'ecosistema industriale, economico e sociale che gravita intorno alla loro elaborazione, produzione, trasformazione, distribuzione, immissione sul mercato e consumo.

Il processo formativo si sviluppa mediante l'erogazione di attività formative negli ambiti culturali indicati secondo il seguente prospetto:

Formazione di base:
fondamenti chimici delle scienze alimentari, informatica, scienza e tecnologia dei materiali per il packaging e per la sostenibilità, proprietà fisiche e trasmissione del calore, basi di statica per il design, storia dell'architettura, del design, della comunicazione e del cibo, basi di disegno e rappresentazione grafica del progetto e del processo di design, basi di psicologia, sociologia, antropologia ed ergonomia cognitiva dei sistemi alimentari e dei processi di fruizione, economia e gestione aziendale, mercato e normative degli alimenti e delle bevande, scienze e tecnologie alimentari, microbiologia applicata ai sistemi alimentari, sostenibilità dei materiali e dei processi.

Formazione caratterizzante:
design e progettazione industriale del prodotto, design e tecniche di produzione, design dei servizi, design strategico, design per l'innovazione e l'inclusione sociale, design dei sistemi produttivi, design degli interni, comunicazione.
Si tratta di prestare attenzione affinché questa formazione caratterizzante sia tanto fedele al tema "cibo e sistemi alimentari", centrale nella laurea in oggetto, quanto mirata a formare un "tecnico del progetto" duttile e capace, culturalmente e metodologicamente, di confrontarsi con altri temi progettuali.

Laboratori di progettazione:
l'attività formativa si svilupperà principalmente mediante una didattica "a laboratorio", nell'ambito della quale la popolazione studentesca sarà accompagnata nell'esperienza del progetto ("learning by doing") fin dall'inizio del percorso di studio. Tale didattica è multidisciplinare e include apporti da diversi ambiti tecnico-culturali che si integrano con l'obiettivo di far comprendere i problemi legati ad una progettazione a complessità crescente.
La popolazione studentesca riceve lezioni teoriche per formare la specifica competenza e acquisire le basi culturali necessarie allo sviluppo di un progetto consapevole.



Parallelamente, la popolazione studentesca è coinvolta in momenti comuni ai corsi nel laboratorio progettuale, in cui affrontano con prospettive disciplinari complementari la tematica dell'esercitazione progettuale condivisa. Fermo restando il focus generale sui temi del cibo, questa tipologia di didattica si sviluppa lungo tutto il percorso della Laurea Triennale, fin dal primo anno, secondo aree disciplinari che partono da una progettazione di base, passando attraverso una dimensione del progetto incentrata sul prodotto e sulla comunicazione, per giungere ad un design legato al contesto socio-economico e a quello produttivo e comunicativo. Il percorso si conclude con l'esperienza di un approccio progettuale sistemico e complesso in grado di comprendere, pianificare e valutare scelte progettuali che abbiano a che fare con dinamiche di tipo culturale, sociale ed economico e che apportino un impatto positivo sul territorio e sulla società.

Durante il percorso formativo lə studentə avrà occasione, secondo una prospettiva preferibilmente esperienziale e a fronte di una progressiva complessificazione della domanda di progetto, di affrontare tematiche progettuali riguardanti:

- materie prime e prodotti edibili;
- accessori per consumare, contenere, trasformare, cucinare, preservare;
- oggetti ispirati al mondo del cibo;
- prodotti, strumenti, processi e strategie per comunicare il cibo;
- spazi di produzione, vendita e consumo;
- servizi per l'accesso al cibo e processi inclusivi di contrasto alla povertà alimentare;
- processi produttivi circolari in un'ottica di zero waste.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI, CONOSCENZA E COMPRENSIONE, CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE

Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso di laurea si suddivide sulla base di cinque aree di apprendimento.

La prima area di apprendimento riguarda la **formazione di base scientifica e tecnologica,** che permette allə studentə di conseguire conoscenze relative a:

- concetti di base della chimica e dei processi sostenibili per il sistema alimentare;
- consapevolezza delle problematiche relative alla natura ed alle proprietà dei principali materiali di uso comune e la comprensione di base degli aspetti di sostenibilità ambientale dei principali processi di produzione/trasformazione dei materiali impiegabili;
- requisiti, procedure e vincoli di progettazione tecnici, strutturali e integrati di prodotto per il sistema cibo;
- utilizzo di strumenti digitali e per la sensoristica in ambito della trasformazione agroalimentare;
- processi tecnologici di produzione tradizionali e innovativi nell'ambito dell'industria alimentare.



La seconda area di apprendimento è relativa alla **formazione di base nel progetto e nella rappresentazione**. Essa permette allə studente di conseguire conoscenze relative a:

- progettazione di prodotti e servizi seguendo una metodologia prestazionale e deduttiva rispetto alla quale un prodotto (anche di comunicazione) si afferma come concretizzazione di un percorso che considera come parametri di valutazione le esigenze, i requisiti, le prestazioni richieste, la misura delle prestazioni offerte e delle prestazioni fornite;
- rappresentazione di oggetti in spazio 2D, 3D mediante strumenti manuali e informatici; modellazione e di rendering di progetto;
- comunicazione multimediale nel campo dei prodotti, processi e servizi del sistema alimentare





La terza area di apprendimento è relativa **alla formazione umanistica e delle scienze economiche e sociali**. Essa permette allə studente di conseguire conoscenze relative a:

- capacità critiche sui diversi aspetti del design storico e contemporaneo;
- comportamento del consumatore, branding e advertising, con particolare riferimento ai prodotti dell'industria alimentare;
- relazione tra persona, prodotto, servizio, e sistema (user experience design).

La quarta area di apprendimento è relativa alle **attività affini e integrative**. Essa permette allə studente di conseguire conoscenze relative a:

- le tecnologie di produzione alimentare, il mercato e le normative degli alimenti e delle bevande;

- elementi di microbiologia per la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari;
- rilievo e analisi degli spazi del cibo e dei loro requisiti ambientali;
- gestione dell'innovazione e valutazione economica e ambientale del prodotto e del processo;
- strumenti di elaborazione grafica e digital media;
- materiali intelligenti, materiali innovativi e loro interazione con il cibo;
- processi innovativi di prototipazione, produzione e finitura di prodotti legati al sistema cibo;
- metodologie di tracciabilità alimentare, valutazione dell'impatto ambientale ed energetico dei processi di produzione;
- utilizzo di tecnologie di comunicazione multimediali via web;
- antropologia applicata al Design, in relazione ai comportamenti dell'uomo nell'ambito del Food Social Design;
- ambito dell'impatto sociale del design, studiando la teoria dei consumi degli alimenti declinandoli in particolare in base ai diversi specifici ambiti culturali;
- progettazione tecnologica rigenerativa per gli spazi del costruito inclusi gli aspetti energetici, acustici e illuminotecnici.

La quinta area di apprendimento è infine legata ai **workshop e allo stage obbligatorio;** si tratta di concrete occasioni di confronto con il mondo del lavoro attraverso esperienze con/in aziende o con/in studi professionali. Lə studente acquisisce le conoscenze legate all'ambito del workshop o dello stage e al tipo di realtà con cui svolge l'attività formativa.



MODALITÀ DIDATTICHE
Le conoscenze e le capacità vengono acquisite da studenti e studentesse attraverso lezioni frontali, workshop, esercitazioni in aula e in laboratori informatici e/o modelli. In alcuni insegnamenti sono previste attività condotte in piccoli gruppi di lavoro, secondo modalità indicate dal corpo docente.

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO
L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene tramite esami scritti e orali, che possono comprendere test a risposte chiuse, quesiti relativi agli aspetti teorici, presentazione di elaborati grafici di modelli reali e/o virtuali. Le tipologie di esame dei vari insegnamenti sono definite in modo da esporre ogni studente a diverse modalità di accertamento. In particolare, ciascunə studente sarà valutatə singolarmente per quanto riguarda le conoscenze relative a ciascun modulo o insegnamento fruito. La valutazione dei progetti ed elaborati sarà effettuata a livello di gruppo di progetto, anche mediante una verifica degli apporti dellə singolə studentə.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione sono declinate secondo le cinque aree di apprendimento precedentemente introdotte.

Nell'ambito della **formazione di base scientifica e tecnologica**, lə studente dovrà essere in grado di:

- affrontare con consapevolezza e giudizio critico le problematiche relative alla selezione dei materiali e al loro processamento al fine del conseguimento degli obiettivi di progetto, con un'ottica di sostenibilità e una attenzione alle soluzioni innovative e di maggiore impatto;
- saper progettare artefatti e processi tenendo conto dei vincoli tecnici e strutturali;
- utilizzare tecnologie digitali per la sensoristica nell'ambito produttivo e di consumo dei prodotti al fine di selezionare processi/prodotti/materiali più idonei.

Per quanto riguarda la seconda area di apprendimento, relativa alla **formazione di base nel progetto e nella rappresentazione**, lə studente dovrà essere in grado di:

- gestire l'analisi e l'interpretazione del contesto e di utilizzare gli strumenti forniti per leggere i progetti di design e comunicazione, storici e contemporanei;
- applicare le conoscenze acquisite per far dialogare la cultura progettuale con le culture tecnico-scientifiche
- dimostrare capacità di analisi e sintesi nell'ambito di sistemi complessi, quale quello alimentare, caratterizzati da notevoli trasversalità e convergenza di diverse competenze;
- scegliere le tecniche e gli strumenti adeguati alla rappresentazione 2D e 3D reale o virtuale dei progetti;
- consapevolezza dei propri strumenti cognitivi, metodologici e di comunicazione;

- saper coniugare creatività, funzionalità, innovazione e riduzione dell'impatto ambientale e sociale;
- consapevolezza del proprio ruolo e delle responsabilità professionali, etiche e sociali dellə designer.

In particolare, dovrà assumere la sostenibilità ambientale, economica e sociale quale prerequisito di ogni progetto, consapevole dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals) che le Nazioni Unite hanno indicato quali strategici e fondanti della nostra società.

Nell'ambito della terza area di apprendimento, quella di **formazione umanistica e delle scienze economiche e sociali**, lə studente dovrà essere in grado di:

- analizzare e interpretare l'evoluzione del pensiero progettuale nel corso della storia con particolare attenzione al sistema alimentare e alla sostenibilità, maturando così quegli strumenti critici e interpretativi che lo aiuteranno a ragionare intorno alla cultura del progetto attuale;
- analizzare con competenza i comportamenti dei consumatori individuali, leggere con spirito critico l'effetto del branding e della comunicazione pubblicitaria, essendo così in grado di scegliere le migliori strategie per lanciare un prodotto, aggiungere servizi, e innovare;
- individuare i bisogni degli utenti, le pratiche e i significati che guidano le loro azioni quotidiane, progettando le modalità mediante le quali essi interagiscono con un prodotto o un servizio.

Per quanto riguarda la quarta area di apprendimento, relativa alle **attività affini e integrative**, lə studente dovrà essere in grado di:

- analizzare le dinamiche del mercato degli alimenti e delle bevande con spirito critico, riuscendo ad ottenere informazioni e spunti per la progettazione di un nuovo prodotto o servizio

legato al sistema alimentare;
- realizzare una corretta progettazione di prodotti alimentari tenendo conto delle loro specificità;
- rilevare spazi architettonici legati alla produzione e al consumo del cibo e saperli rappresentare mediante tecniche di rappresentazione opportune;
- saper gestire in modo innovativo il lavoro di un team di progettazione;
- padroneggiare strumenti di elaborazione grafica e digital media al servizio del sistema alimentare;
- collaborare alla progettazione ingegneristica di materiali e processi produttivi innovativi e allo sviluppo di tecnologie di tracciabilità alimentare alla luce delle esigenze normative;
- capacità di comunicare informazioni, idee, questioni di natura antropologica a interlocutori specialisti e non specialisti;
- saper utilizzare la propria creatività come asset strategico nell'ambito dell'attività produttiva e dell'innovazione culturale e tecnologica;
- leggere con spirito critico le analisi di ciclo di vita di prodotti del settore alimentare;
- saper gestire una comunicazione multimediale mediante le tecnologie disponibili sulle piattaforme web;
- progettare il riutilizzo di spazi del costruito in un'ottica di sostenibilità e di benessere ambientale.

Riguardo alla quinta area di apprendimento, legata ai **workshop e al tirocinio obbligatorio**, lə studente dovrà essere in grado di:

- sapere affrontare in modo critico e costruttivo un caso di studio aziendale, proponendo soluzioni basate su una analisi dell'esistente, delle sue criticità e delle opportunità che si possono schiudere;
- gestire il proprio tempo all'interno di una realtà aziendale, organizzandolo secondo obiettivi, metodologie e indicatori di avanzamento delle attività previste;

- interagire proficuamente con diverse figure professionali, in un'ottica di mediazione dei saperi.

MODALITÀ DIDATTICHE
Gli strumenti didattici per fornire le capacità applicative sono prevalentemente basati su esercitazioni in aula, in laboratorio e con workshop, individuali o in piccoli gruppi, con impiego di attrezzature e software dedicati.

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO
La verifica delle capacità applicative avviene durante le revisioni in aula, gli esami scritti e orali e attraverso la valutazione di documentazione riferita all'applicazione dei processi metodologici progettuali, ai disegni tecnico-rappresentativi, ai mock-up e ai prototipi. Ulteriore verifica delle capacità applicative avviene al completamento del periodo di stage obbligatorio.

Autonomia di giudizio

Alle e ai futuri designer sono richieste la capacità di raccogliere e interpretare le informazioni elaborandole autonomamente, la sensibilità e la capacità di riflettere sui temi etici, sociali, culturali ad esse connessi.

Tali capacità sono perseguite durante tutto il percorso didattico e raggiunte, in particolare, attraverso l'elaborazione della prova finale, (9 CFU), che si conferma quale momento di riflessione approfondita, nonché di maturazione personale e professionale di importanza fondamentale.

Abilità comunicative

Le abilità comunicative sono richieste alla luce della necessità di interagire con le diverse culture, aree disciplinari e professionalità che il design connette.

Sono richieste la capacità di lavorare in team mono e multidisciplinari, di presentare in pubblico il proprio lavoro e di lavorare in un quadro di rapporti internazionali.

Tali abilità vengono conseguite attraverso il lavoro in team, il confronto tra i gruppi di studenti e docenti in momenti dedicati alla presentazione e discussione degli avanzamenti; quindi, nel momento dell'esame finale, per il quale è richiesta l'esposizione e la presentazione del proprio lavoro davanti ad una commissione con modalità e strumenti comunicativi diversi.





Capacità di apprendimento

La capacità di apprendere viene richiesta in relazione alla costante necessità che le persone che intraprendono la professione di designer hanno di essere informati e aperti all'innovazione, interessati alla multidisciplinarietà e disponibili all'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze. Tali capacità vengono verificate nell'ambito dei singoli insegnamenti, nei quali allə studente viene chiesto di approfondire in modo autonomo conoscenze in particolari ambiti di interesse, e nella prova finale di laurea.

Corso di laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare
(classe L-4) — ORDINAMENTO DIDATTICO VIGENTE

Piano di studi per studenti immatricolati dall'A.A. 2026/2027

I Anno (svolto presso l'Università di Parma)

Periodo	Insegnamento	Ore	CFU	SSD
Primo semestre	LABORATORIO DI RAPPRESENTAZIONE	120	12	
	Geometria descrittiva e disegno	60	6	CEAR-10/A
	Strumenti di rappresentazione per la comunicazione del prodotto	30	3	CEAR-10/A
	Sviluppo e modellazione digitale 3D di prodotto	30	3	IIND-03/B
	LABORATORIO DI MODELLAZIONE	120	12	
	Teorie e pratica del modello per il design	60	6	CEAR-08/D
	Modellazione, disegno e rendering per il design	60	6	CEAR-08/D
	DESIGN WITH FOOD	120	12	
	Basic Design	60	6	CEAR-08/D
	Storia e Teoria del Progetto	30	3	CEAR-11/A
	Statica per il design	30	3	CEAR-06/A
Secondo semestre	PACKAGING DESIGN FOR FOOD	120	12	
	Concept Design	60	6	CEAR-08/D
	Fondamenti di Marketing	30	3	IEGE-01/A
	Materiali e tecnologie per il design alimentare	30	3	IMAT-01/A
	FONDAMENTI E TECNOLOGIE PER IL SISTEMA ALIMENTARE	120	12	
	Fondamenti chimici per le tecnologie alimentari	40	4	CHEM-06/A
	Sicurezza e qualità degli alimenti	40	4	AGRI-08/A
	Efficienza energetica per il design sostenibile	40	4	IIND-07/A
Altre attività	IDONEITÀ DI ATENEO LINGUA INGLESE B1	30	3	

II Anno (svolto presso il Politecnico di Torino)

Periodo	Insegnamento	Ore	CFU	SSD
Primo semestre	DESIGN FOR FOOD	120	12	
	Design di scenario	60	6	CEAR-08/D
	Nuovi materiali per il sistema alimentare	30	3	IMAT-01/A
	Impatto e Valutazione	30	3	CEAR-03/C
	ANIMAZIONE E STORYTELLING PER IL DESIGN	60	6	CEAR-08/D
	LABORATORIO DI STORIA PER I SISTEMI ALIMENTARI	120	12	
	Storia dell'Architettura e del design	60	6	CEAR-11/A
	Storia del pensiero sistemico	60	6	CEAR-08/D
Secondo semestre	DESIGN ABOUT FOOD	120	12	
	Design e requisiti ambientali del prodotto	60	6	CEAR-08/D
	Sensori e strumenti digitali per il design	30	3	IINF-01/A
	Gestione Sostenibile	30	3	IEGE-01/A
	COMMUNICATION ABOUT FOOD	120	12	
	Design per la comunicazione	60	6	CEAR-08/A
	Ipermedia e sviluppo web	60	6	IINF-05/A
	FOOD SPACE DESIGN	60	6	
	Interior Design per i luoghi del cibo	30	3	CEAR-08/D
	Luce, Suono, Clima per i luoghi del cibo	30	3	IINF-05/A
	WORKSHOP I	30	3	
	WORKSHOP II	30	3	
	CFU LIBERI*	60	6	

III Anno (svolto presso l'Università di Parma)
Design per l'industria e il prodotto alimentare

Periodo	Insegnamento	Ore	CFU	SSD
Primo semestre	PROGETTAZIONE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	120	12	
	Metodologia di sviluppo del prodotto virtuale integrata	60	6	IIND-03/A
	Strumenti di valutazione per la sostenibilità del sistema alimentare	30	3	IIND-05/A
	Materiali innovativi per il design	30	3	IMAT-01/A
	INSEGNAMENTI A SCELTA VINCOLATI TRA*			
	INNOVAZIONE NEL SISTEMA ALIMENTARE	60	6	
	Data-Driven Design per il food	30	3	CEAR-08/D
	Sviluppo di nuovi prodotti alimentari	30	3	AGRI-07/A
	SOSTENIBILITÀ DEI PROCESSI ALIMENTARI	60	6	
	Processi energetici sostenibili	30	3	IIND-07/B
	Processi innovativi per il design	30	3	IIND-04/A
	RIGENERAZIONE SOSTENIBILE DEGLI SPAZI PER IL CIBO	60	6	
	Progettazione tecnologica rigenerativa	30	3	CEAR-08/A
	Rilievo ed analisi degli spazi esistenti	30	3	CEAR-10/A
Secondo semestre	DESIGN PER IL CULTURAL HERITAGE NEL FOOD	120	12	
	Design per i beni culturali	60	6	CEAR-08/D
	Storia degli spazi del cibo	30	3	CEAR-11/A
	Immagine del cibo nella cultura contemporanea	30	3	ARTE-01/C
	WORKSHOP I	30	3	
	WORKSHOP II	30	3	
Altre attività	MATERIE E ATTIVITÀ A SCELTA*	60	6	
	PROVA FINALE	-	9	
	TIROCINIO	-	12	

III Anno (svolto presso il Politecnico di Torino)
Design per la sostenibilità sociale e ambientale del sistema alimentare

Periodo	Insegnamento	Ore	CFU	SSD
Primo semestre	SYSTEMIC FOOD DESIGN	120	12	
	Design dei sistemi	60	6	CEAR-08/D
	Processi di re-impiego e valorizzazione	30	3	ICHI-02/A
	Teoria dei consumi	30	3	GSPS-06/A
	INFO-COMUNICAZIONE PER IL SISTEMA ALIMENTARE	60	6	IINF-05/A
Secondo semestre	FOOD SOCIAL DESIGN	120	12	
	Public Interest Design	60	6	CEAR-08/D
	Antropologia applicata al design	30	3	SDEA-01/A
	Cultura tecnologica della progettazione	30	3	CEAR-08/C
Altre attività	MATERIE E ATTIVITÀ A SCELTA*	60	6	
	PROVA FINALE	-	9	
	TIROCINIO	-	12	

*** Lə studente può inserire uno tra gli insegnamenti che non ha obbligatorio come materia a scelta**

Struttura amministrativa e contatti

Segreteria studenti dei corsi di studio di indirizzo ingegneristico e architettonico

Parco Area delle Scienze, 23/A
- 43124 Parma
Tel. 0521 905111;

Segreteria studenti:
https://servicedesk.unipr.it/rexpondo/customer.pl

Direttore del Dipartimento di Ingegneria e Architettura

Prof. Roberto Menozzi

Presidente del Consiglio di corso di laurea in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare

Prof. Paolo Tamborrini

Canale Instagram

@dssa_designandfood

Canale Linkedin

@DSSA



Organizzazione didattica



Attività didattica

Ogni anno di corso è articolato in due periodi di attività didattica (di norma della durata di tredici settimane ciascuno e definiti semestri) separati da periodi esclusivamente dedicati allo svolgimento degli esami.

Le attività didattiche possono assumere tutte le forme previste dalla normativa vigente ed altre in attuazione della sperimentazione didattica. La didattica si articola in insegnamenti teorici, esercitazioni pratiche, laboratori, tirocini.

Gli insegnamenti sono monodisciplinari, integrati e laboratori multidisciplinari; gli insegnamenti integrati e i laboratori vedono, di norma, la partecipazione di più discipline, dalle quali emerge un'unica valutazione conclusiva.

Tutti gli insegnamenti sono semestrali ad esclusione dei workshop e del periodo di tirocinio che possono avere durata variabile.

Crediti formativi (CFU)

Ogni anno di corso è articolato in due periodi di attività didattica. I diversi corsi e i diversi laboratori sono rapportati, in funzione della loro durata in ore, a un numero di crediti formativi, che vengono acquisiti dallə studente dopo il superamento dei relativi esami o di altra forma di verifica del profitto.

A ogni singolo credito corrisponde un impegno complessivo di 25 ore di lavoro per unə studentə con adeguata preparazione iniziale. Tale impegno comprende sia le ore di lezione, di esercitazione e di laboratorio sia le ore di studio e di preparazione individuale dell'esame, nonché tutte le altre attività formative necessarie.

Per conseguire la Laurea lə studente deve avere acquisito almeno 180 crediti. Il riconoscimento totale o parziale dei crediti acquisiti

dallə studente ai fini della prosecuzione degli studi in altro Corso della stessa Università, ovvero nello stesso o altro Corso di altre Università, compete al Consiglio di Corso di Studi che accoglie lə studente.

Tirocinio formativo

Il tirocinio formativo è un ulteriore momento di formazione svolto durante l'ultimo anno di studi, secondo modalità diverse a seconda del Corso di Studi. Il tirocinio formativo può essere svolto con tre differenti modalità:

TIROCINIO ESTERNO

Presso struttura esterna: (un soggetto ospitante esterno: singolo professionista, Ente pubblico, Azienda, Impresa, ecc.)

TIROCINIO INTERNO

Presso struttura degli Atenei dell'Università di Parma e del Politecnico di Torino: con progetti specifici all'interno del Dipartimento o dell'Università.

TIROCINIO IN MOBILITÀ INTERNAZIONALE ALL'ESTERO

Presso un soggetto ospitante estero: (singolo professionista, Ente pubblico, Azienda, Impresa, ecc.). Esso offre la possibilità alla popolazione studentesca di formare una più completa comprensione dei diversi aspetti della futura professione (deontologici, normativi, istituzionali, procedurali, gestionali, analitici, creativi e sintetici).

Lingua straniera

Il piano di studio del Corso di Laurea prevede la verifica obbligatoria della conoscenza di una lingua straniera. Tale verifica, diretta al conseguimento dell'idoneità, avviene attraverso una prova di conoscenza. L'idoneità può essere conseguita indifferentemente nei diversi anni di corso.

Esami a scelta

Il piano di studio del Corso di Laurea assegna crediti a "materie a scelta dellə studente". Lə studente potrà inserire nel proprio piano di studi – online attraverso la piattaforma Esse3 nei termini indicati dall'Ateneo – i corsi e i workshop offerti o consigliati dal Consiglio di Corso di Studi e presenti nei rispettivi cataloghi di ateneo: catalogo Soft Skill presso l'Università di Parma e Insegnamenti dal catalogo di Ateneo soggetti a graduatoria di merito presso il Politecnico di Torino.

Nell'ambito dei crediti per attività a libera scelta dellə studente, possono essere riconosciuti CFU per attività sportive, attività certificate di volontariato, e per attività culturali e artistiche, secondo quanto previsto nel Regolamento Didattico vigente:
https://www.unipr.it/crediti-attivita-di-libera-partecipazione

Prove di valutazione

Le prove di valutazione della preparazione dellə studente si distinguono in:

- esami di profitto (insegnamenti obbligatori e insegnamenti a scelta), eventualmente svolti anche tramite prove di valutazione intermedie;
- esami di laurea.

Esami di profitto

L'esame di profitto è un processo valutativo, sviluppato durante il corso d'insegnamento con prove, esercitazioni e colloqui, che si conclude con una valutazione finale o con un giudizio di idoneità. Per essere ammesso agli esami di profitto, lə studente deve:

- essere iscritto all'appello d'esame;
- essere in regola con il pagamento delle tasse di iscrizione

e dei contributi;
- se si tratta di esame “a scelta dellə studente”, aver provveduto a effettuarne l’inserimento nel proprio piano di studio online.

La valutazione degli esami di profitto è espressa in trentesimi. L’esame di profitto è superato se lo Studente consegue la votazione minima di 18/30. Ove venga conseguito il voto massimo di 30/30 può essere concessa la lode.
Le modalità di accertamento della preparazione e la possibilità di accertamenti in itinere sono indicate dal corpo docente all’inizio di ogni anno accademico e vengono coordinate nel Consiglio di Corso di studi. Le prove di accertamento in itinere, anche se negative, non precludono allə studente la possibilità di sostenere l’esame finale.

Per esami articolati in più prove deve essere consentito alle persone iscritte di sostenere le medesime all’interno dell’appello e comunque entro la sessione. La valutazione dei corsi integrati è unica e comporta un unico voto espresso in trentesimi.

Durante l’anno accademico devono essere previsti almeno sette appelli, suddivisi in tre sessioni di esame (invernale, estiva, autunnale), ciascuna comprendente due o tre appelli distanziati di almeno due settimane. In ciascuna sessione, a eccezione di quella primaverile, si tengono esami di tutti gli insegnamenti.

In ciascuna sessione lə studente può sostenere, senza alcuna limitazione numerica, tutti gli esami per i quali siano soddisfatti gli eventuali obblighi di frequenza.

L’iscrizione agli esami dovrà essere effettuata esclusivamente per via telematica.

Il calendario degli esami di profitto è consultabile al sito:
http://dia.unipr.it/it/didattica/esami-di-profitto



Con le stesse modalità saranno comunicate eventuali variazioni delle date d’esame. In nessun caso un appello d’esame potrà essere cancellato o anticipato rispetto alla data e all’ora prefissata nel calendario.

Esame di laurea

Con la preparazione e la stesura della prova finale, che consiste nella predisposizione di una ricerca che il candidato redige sotto la guida di unə docente tutor e di eventuali co-tutor, e che presenta alla Commissione di Laurea per la discussione, si ha un accertamento complessivo delle capacità di applicare quanto appreso nei diversi insegnamenti.

Questa prova finale, che approfondisce e sviluppa una tematica di carattere interdisciplinare scelta sovente a partire dall’esperienza del tirocinio, richiede l’integrazione di conoscenze acquisite in diversi insegnamenti e la capacità di apportare nuovi sviluppi, nonché di comunicarli in maniera sintetica ed efficace. L’elaborazione della



prova finale può essere svolta individualmente o in gruppo, o ancora in collaborazione con aziende esterne e realtà del territorio.

L'impegno per la realizzazione dell'elaborato è pari a 9 CFU.

Obiettivi

Gli obiettivi sono i seguenti:

- la tesi come momento di contatto tra Università, studenti e mondo del lavoro;
- la tesi come lavoro in evoluzione: l'inquadramento del tema deve essere strutturato all'interno di progetti di ricerca di ampio respiro per fornire allə studente un ambito di lavoro esteso in cui trovare il proprio spazio di azione e per permettere allə tutor di sviluppare tematiche di ricerca anche attraverso le tesi;
- la scelta del tema: si consiglia di prendere in esame inizialmente e discutere con lə possibile tutor di laurea più argomenti, scelti tra una rosa proposta dallə docente, oppure dallə studente stesso.

Possono assumere il ruolo di tutor il personale docente e di ricerca di ruolo che insegnano nel Corso di Studi in Design Sostenibile per il Sistema Alimentare; il corpo docente a contratto di insegnamenti del Corso di Studi in Design.

Per ogni argomento è anche opportuno valutare:

A. il tipo di trattazione del tema; se di ricerca, oppure se di tipo progettuale.
B. l'opportunità o la necessità di avere unə co-tutor (nel caso di prova finale multidisciplinare)
C. la disponibilità di tempo e la sua commisurazione con i 9 crediti formativi.

Caratteristiche

- elementi di originalità;
- sviluppo metodologico;
- valenza di elaborato precontrattualmente rilevante.



Criteri di valutazione

La valutazione avviene tenendo conto di alcuni fattori fondamentali quali, ad esempio ma non esclusivamente:

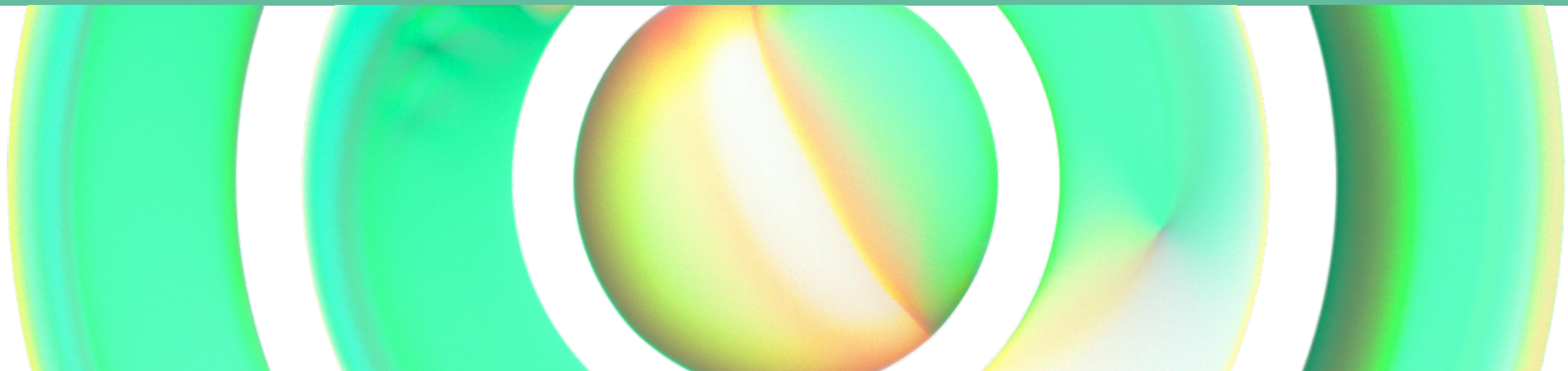
- la coerenza con gli obiettivi didattici del percorso di studi effettuato;
- la solidità metodologica della ricerca;
- il percorso di analisi dello scenario tematico affrontato;
- l'approfondimento progettuale e/o di ricerca disciplinare;
- le eventuali ricadute pratiche ed applicazioni concrete;
- la capacità di sintesi e esposizione in fase di discussione anche nel rispetto del tempo dato a disposizione dalla commissione.

La determinazione del voto finale è assegnata alla commissione di laurea che prenderà in esame la media complessiva degli esami su base 110. A tale media la commissione potrà sommare, di norma, sino ad un massimo di 6 punti determinati prendendo in considerazione:

- la valutazione dell'elaborato scritto;
- il tempo impiegato per terminare gli studi;
- una serie di informazioni sul percorso di laurea dellə studente: ad esempio numero lodi conseguite, percorso estero, eventuali attività extracurriculari etc.

La lode potrà essere assegnata al raggiungimento del punteggio 110 a chi si candica con un elaborato finale con la massima valutazione possibile (5 punti). La lode è attribuita a discrezione della commissione all'unanimità.

Nel caso in cui la Commissione ritenga il lavoro meritevole di diffusione per tematica, contenuti e ricadute progettuali, può proporre la possibilità di pubblicare, sul sito web di Design, la prova finale in forma ridotta ad un abstract strutturato in non meno di 3 pagine A4.





Calendario accademico 2026/2027

PERIODI DI LEZIONE

I PERIODO	da lunedì 21 Settembre 2026	a venerdì 18 Dicembre 2026
	INIZIO DELLE LEZIONI I° ANNO – Sede UNIPR *da lunedì 21 settembre 2026*	
	da lunedì 21 Settembre 2026	a sabato 9 gennaio 2027
	INIZIO DELLE LEZIONI II° ANNO – Sede POLITO *da lunedì 21 settembre 2026*	
	Vacanze natalizie da mercoledì 23 dicembre 2026	a mercoledì 6 gennaio 2027 (compresi)
II PERIODO	da lunedì 22 febbraio 2027	a sabato 5 giugno 2027
	INIZIO DELLE LEZIONI – Sede UNIPR/POLITO *da lunedì 22 febbraio 2027*	
	Vacanze pasquali – Sede UNIPR e POLITO da giovedì 25 marzo 2027	a martedì 30 marzo 2027 compresi
	Design workshop (II° e III° Anno) da lunedì 22 febbraio 2027	a venerdì 26 febbraio 2027

SESSIONI ORDINARIE ESAMI DI PROFITTO A.A. 2025/2026

III SESSIONE	**Sede UNIPR** da lunedì 24 agosto 2026	a venerdì 18 settembre 2026
	Sede POLITO da lunedì 31 agosto 2026	a sabato 19 settembre 2026

SESSIONI ORDINARIE ESAMI DI PROFITTO A.A. 2026/2027

I SESSIONE	**Sede Unipr** da giovedì 7 gennaio 2027	a venerdì 19 febbraio 2027
	Sede POLITO da lunedì 11 gennaio 2027	a sabato 20 febbraio 2027
SESSIONE PRIMAVERILE	**Sede UNIPR** da lunedì 22 marzo 2027	a mercoledì 24 marzo 2027
	da mercoledì 31 marzo 2027	a venerdì 2 aprile 2027
II SESSIONE	**Sede Unipr** da lunedì 7 giugno 2027	a venerdì 23 luglio 2027
	Sede POLITO da lunedì 7 giugno 2027	a sabato 17 luglio 2027
III SESSIONE	**Sede Unipr** da lunedì 23 agosto 2027	a venerdì 17 settembre 2027
	Sede POLITO da lunedì 30 agosto 2027	a sabato 18 settembre 2027

SESSIONI ESAMI DI LAUREA

A.A. 2025/2026	A.A. 2026/2027
dal 20 luglio 2026	dal 22 luglio 2027
dal 17 settembre 2026	dal 16 settembre 2027
dal 17 dicembre 2026	dal 16 dicembre 2027
dal 18 febbraio 2027	dal 17 febbraio 2028



