DESIGN SOSTENIBILE PER IL SISTEMA ALIMENTARE OFFERTA EROGATA PIANO DI STUDI UNIPR-POLITO 2025/2026					
1° ANNO	**INSEGNAMENTO UNIPR**	**CFU**	**ORE**	**SSD**	**TAF**
PD	**LABORATORIO DI RAPPRESENTAZIONE**	**12**			
1	Geometria descrittiva e disegno	6	60	ICAR/17	A
1	Strumenti di rappresentazione per la comunicazione del prodotto	3	30	ICAR/17	C
1	Sviluppo e modellazione digitale 3D di prodotto	3	30	ING-IND/15	B
	LABORATORIO DI MODELLAZIONE	**12**			
1	Teorie e Pratica del modello per il design	6	60	ICAR/13	A
1	Modellazione, disegno e rendering per il design	6	60	ICAR/13	A
	DESIGN WITH FOOD	**12**			
1	Basic design	6	60	ICAR/13	A
1	Storia e Teoria del Progetto	3	30	ICAR/18	A
1	Statica per il design	3	30	ICAR/08	A
	PACKAGING DESIGN FOR FOOD	**12**			
2	Concept design	6	60	ICAR/13	A
2	Comportamento del consumatore, branding e advertising	3	30	ING-IND/35	C
2	Materiali e tecnologie per il design alimentare	3	30	ING-IND/22	A
	FONDAMENTI e TECNOLOGIE PER IL SISTEMA ALIMENTARE	**12**			
2	Fondamenti chimici per le tecnologie alimentari	4	40	CHIM/07	A
2	Sicurezza e qualità degli alimenti	4	40	AGR/16	C
2	Efficienza energetica per il design sostenibile	4	40	ING-IND/10	A

1	Inglese	3	30		E

	Totale I ANNO	63			

2° ANNO	INSEGNAMENTO POLITO	CFU	ORE	SSD	TAF
PD	DESIGN FOR FOOD	12			
1	Design di scenario	6	60	ICAR/13	B
1	Nuovi materiali per il sistema alimentare	3	30	ING-IND/22	A
1	Impatto e Valutazione	3	30	ICAR/22	C
1	Animazione e Storytelling per il Design	6	60	ICAR/13	B
	Lab di STORIA PER I SISTEMI ALIMENTARI	12			
1	Storia dell'architettura e del design	6	60	ICAR/18	A
1	Storia del pensiero sistemico	6	60	ICAR/13	B
	DESIGN ABOUT FOOD	12			
2	Design e requisiti ambientali del prodotto	6	60	ICAR/13	B
2	Sensori e strumenti digitali per il design	3	30	ING-INF/01	A
2	Gestione Sostenibile	3	30	ING-IND/35	C
	COMMUNICATION ABOUT FOOD	12			
2	Grafica e web design	6	60	ICAR/13	B
2	Percezione e user experience per il design	6	60	M-PSI/01	B
2	WORKSHOP I	3			
2	WORKSHOP II	3			

2	CFU LIBERI*	6	60		D
	Totale II ANNO	60			
3° ANNO	INSEGNAMENTO UNIPR (CURRICULUM Design per l'industria e il prodotto alimentare)376 PARMA	CFU	ORE	SSD	TAF
PD	PROGETTAZIONE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	12			
1	Metodologie di sviluppo del prodotto e progettazione virtuale integrata	6	60	ING-IND/14	B
1	Strumenti di valutazione per la sostenibilità del sistema alimentare	3	30	ING-IND/17	C
1	Materiali innovativi per il Design	3	30	ING-IND/22	C
	INSEGNAMENTO A SCELTA VINCOLATA TRA*	6			
	A. INNOVAZIONE NEL SISTEMA ALIMENTARE	6			
1	Tecnologie per la tracciabilità alimentare e lo smart packaging	3	30	ING-IND/17	C
1	Sviluppo di nuovi prodotti alimentari	3	30	AGR/15	C
	B. SOSTENIBILITA' DEI PROCESSI ALIMENTARI	6			
1	Processi energetici sostenibili	3	30	ING-IND/11	C
1	Processi innovativi per il design	3	30	ING-IND/16	C
	C. RIGENERAZIONE SOSTENIBILE DEGLI SPAZI PER IL CIBO	6			
1	Progettazione tecnologica rigenerativa	3	30	ICAR/10	C
1	Rilievo ed analisi degli spazi esistenti	3	30	ICAR/17	C
	Si può inserire un insegnamento a scelta escludendo l'insegnamento inserito come obbligatorio				
	DESIGN per il CULTURAL HERITAGE NEL FOOD	12			

2	Design per i beni culturali	6	60	ICAR/13	B
2	Storia degli spazi del cibo	3	30	ICAR/18	A
2	Immagine del cibo nella cultura contemporanea	3	30	L-ART/03	A
2	WORKSHOP I	3			
2	WORKSHOP II	3			
2	TIROCINIO	12			F
	PROVA FINALE	9			E
	Totale III ANNO UNIPR	57			
3° ANNO	INSEGNAMENTO POLITO (CURRICULUM Design per la sostenibilità sociale e ambientale del sistema alimentare)377 TORINO	CFU	ORE	SSD	TAF
PD	SYSTEMIC FOOD DESIGN	12			
1	Design dei sistemi	6	60	ICAR/13	B
1	Processi di re-impiego e valorizzazione	3	30	ING-IND/25	C
1	Teoria dei consumi	3	30	SPS/08	C
1	Info-comunicazione per il sistema alimentare	6	60	ING-INF/05	B
	FOOD SOCIAL DESIGN	12			
2	Public interest design	6	60	ICAR/13	B
2	Antropologia applicata al design	3	30	M-DEA/01	C
2	Cultura tecnologica della progettazione	3	30	ICAR/12	A
2	WORKSHOP I	3			
2	WORKSHOP II	3			

	PROVA FINALE	**9**			
	Totale III ANNO POLITO	**57**			
	MATERIA A SCELTA a.a 2025/2026				
1	**Imprenditorialità e Innovazione**	**6**	**60**	ING-IND/35	
1	**Storia delle Scienze e delle Tecniche**	**6**	**60**	M-STO/05	
1	**Etica della Tecnologia**	**6**	**60**	M-FIL/03	
1	**Scienze and Technology studies**	**6**	**60**	SPS/08	
2	**Food Space Design**	**6**	**60**		
2	**Inclusive design nelle scienze dell'architettura e dell'ingegneria**	**1**	**10**	ING-INF/05	
2	**Agri-Tech: Tecnologies for a sustainable agriculture**	**6**	**60**		
2	**Economia Urbana**	**6**	**60**		
2	**Interior Design: History and theory**	**6**	**60**		
2	**Valutazione di Impatto ambientale**	**6**	**60**		
2	**Conflitti tra scienza,tecnologie e umanità**	**6**	**60**		
2	**Acqua 2050: impatti, sfide e soluzioni**	**6**	**60**		