| DESIGN SOSTENIBILE PER IL SISTEMA ALIMENTARE - PIANO DI STUDI UNIPR-POLITO 2026/2027 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **1° ANNO** | **INSEGNAMENTO UNIPR** | **CFU** | **ORE** | **SSD** | **TAF** |
| PD | LABORATORIO DI RAPPRESENTAZIONE | 12 | | | |
| 1 | Geometria descrittiva e disegno | 6 | 60 | CEAR-10/A | A |
| 1 | Strumenti di rappresentazione per la comunicazione del prodotto | 3 | 30 | CEAR-10/A | C |
| 1 | Sviluppo e modellazione digitale 3D di prodotto | 3 | 30 | IIND-03/B | B |
| | LABORATORIO DI MODELLAZIONE | 12 | | | |
| 1 | Teorie e Pratica del modello per il design | 6 | 60 | CEAR-08/D | A |
| 1 | Modellazione, disegno e rendering per il design | 6 | 60 | CEAR-08/D | A |
| | DESIGN WITH FOOD | 12 | | | |
| 1 | Basic design | 6 | 60 | CEAR-08/D | A |
| 1 | Storia e Teoria del Progetto | 3 | 30 | CEAR-11/A | A |
| 1 | Statica per il design | 3 | 30 | CEAR-06/A | A |
| | PACKAGING DESIGN FOR FOOD | 12 | | | |
| 2 | Concept design | 6 | 60 | CEAR-08/D | A |
| 2 | Fondamenti di Marketing | 3 | 30 | IEGE-01/A | C |
| 2 | Materiali e tecnologie per il design alimentare | 3 | 30 | IMAT-01/A | A |
| | FONDAMENTI e TECNOLOGIE PER IL SISTEMA ALIMENTARE | 12 | | | |
| 2 | Fondamenti chimici per le tecnologie alimentari | 4 | 40 | CHEM-06/A | A |
| 2 | Sicurezza e qualità degli alimenti | 4 | 40 | AGRI-08/A | C |
| 2 | Efficienza energetica per il design sostenibile | 4 | 40 | IIND-07/A | 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 | CEAR-08/D | B |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Nuovi materiali per il sistema alimentare | 3 | 30 | IMAT-01/A | A |
| 1 | Impatto e Valutazione | 3 | 30 | CEAR-03/C | B |
| | | | | | |
| 1 | Animazione e Storytelling per il Design | 6 | 60 | CEAR-08/D | B |
| | | | | | |
| | Lab di STORIA PER I SISTEMI ALIMENTARI | 12 | | | |
| 1 | Storia dell'architettura e del design | 6 | 60 | CEAR-11/A | A |
| 1 | Storia del pensiero sistemico | 6 | 60 | CEAR-08/D | B |
| | DESIGN ABOUT FOOD | 12 | | | |
| 2 | Design e requisiti ambientali del prodotto | 6 | 60 | CEAR-08/D | B |
| 2 | Sensori e strumenti digitali per il design | 3 | 30 | IINF-01/A | C |
| 2 | Gestione Sostenibile | 3 | 30 | IEGE-01/A | B |
| | COMMUNICATION ABOUT FOOD | 12 | | | |
| 2 | Design per la comunicazione | 6 | 60 | CEAR-08/D | B |
| 2 | Ipermedia e sviluppo web | 6 | 60 | IINF-05/A | 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) | CFU | ORE | SSD | TAF |
|---|---|---|---|---|---|
| PD | PROGETTAZIONE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE | 12 | | | |
| 1 | Metodologie di sviluppo del prodotto e progettazione virtuale integrata | 6 | 60 | IIND-03/A | B |
| 1 | Strumenti di valutazione per la sostenibilità del sistema alimentare | 3 | 30 | IIND-05/A | C |
| 1 | Materiali innovativi per il Design | 3 | 30 | IMAT-01/A | 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** | **IIND-05/A** | C |
| **1** | **Sviluppo di nuovi prodotti alimentari** | **3** | **30** | **AGRI-07/A** | C |
| | **B. SOSTENIBILITA' DEI PROCESSI ALIMENTARI** | **6** | | | |
| **1** | **Processi energetici sostenibili** | **3** | **30** | **IIND-07/B** | C |
| **1** | **Processi innovativi per il design** | **3** | **30** | **IIND-04/A** | C |
| | **C. RIGENERAZIONE SOSTENIBILE DEGLI SPAZI PER IL CIBO** | **6** | | | |
| **1** | **Progettazione tecnologica rigenerativa** | **3** | **30** | **CEAR-08/A** | C |
| **1** | **Rilievo ed analisi degli spazi esistenti** | **3** | **30** | **CEAR-10/A** | C |
| | ***Lo studente può inserire uno tra gli insegnamenti che non ha come obbligatorio come materia a scelta*** | | | | |
| | **DESIGN per il CULTURAL HERITAGE NEL FOOD** | **12** | | | |
| **2** | **Design per i beni culturali** | **6** | **60** | **CEAR-08/D** | B |
| **2** | **Storia degli spazi del cibo** | **3** | **30** | **CEAR-11/A** | A |
| **2** | **Immagine del cibo nella cultura contemporanea** | **3** | **30** | **ARTE-01/C** | 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)** | **CFU** | **ORE** | **SSD** | **TAF** |
| **PD** | **SYSTEMIC FOOD DESIGN** | **12** | | | |
| **1** | **Design dei sistemi** | **6** | **6** | **CEAR-08/D** | **B** |
| **1** | **Processi di re-impiego e valorizzazione** | **3** | **30** | **ICHI-02/A** | C |
| **1** | **Teoria dei consumi** | **3** | **30** | **GSPS-06/A** | C |
| **1** | **Info-comunicazione per il sistema alimentare** | **6** | **60** | **IINF-05/A** | B |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **FOOD SOCIAL DESIGN** | **12** | | | |
| **2** | **Public interest design** | **6** | **60** | **CEAR-08/D** | B |
| **2** | **Antropologia applicata al design** | **3** | **30** | **SDEA-01/A** | C |
| **2** | **Cultura tecnologica della progettazione** | **3** | **30** | **CEAR-08/C** | A |
| | | | | | |
| **2** | **WORKSHOP I** | **3** | | | |
| **2** | **WORKSHOP II** | **3** | | | |
| | **PROVA FINALE** | **9** | | | |
| | | | | | |
| | **Totale III ANNO POLITO** | **57** | | | |
| | **MATERIA A SCELTA a.a 2026/2027** | | | | |
| **1** | **Imprenditorialità e Innovazione** | 6 | 60 | IEGE-01/A | D |
| **1** | **Storia delle Scienze e delle Tecniche** | 6 | 60 | M-STO/05 | D |
| **1** | **Etica della Tecnologia** | 6 | 60 | M-FIL/03 | D |
| **1** | **Scienze and Technology studies** | 6 | 60 | GSPS-06/A | D |
| **2** | **Food Space Design** | **6** | **60** | | D |
| **2** | **Interior Design per i luoghi del cibo** | 3 | 30 | CEAR-08/D | D |
| **2** | **Luce,Suono, Clima per i luoghi del cibo** | 3 | 30 | IIND-07/B | D |
| | | | | | |
| **2** | **Inclusive design nelle scienze dell'architettura e dell'ingegneria** | 6 | 60 | | D |
| **2** | **Agri-Tech: Tecnologies for a sustainable agriculture** | 6 | 60 | | D |
| **2** | **Economia Urbana** | 6 | 60 | | D |
| **2** | **Interior Design: History and theory** | 6 | 60 | | D |
| **2** | **Valutazione di Impatto ambientale** | 6 | 60 | | D |
| **2** | **Conflitti tra scienza,tecnologie e umanità** | 6 | 60 | | D |
| **2** | **Acqua 2050: impatti, sfide e soluzioni** | 6 | 60 | | D |
| **1** | **Storia dell'arte contemporanea** | 6 | 60 | CEAR/11A | D |