



SPECIALIZING MASTER IN  
**DESIGN FOR FOOD**

III EDITION - JANUARY 2024

In collaborazione con:



## PANORAMICA GENERALE

Il Master Specialistico DESIGN FOR FOOD integra ampie capacità progettuali con competenze tematiche e specifiche in ambito alimentare, legate alle scienze umane, gastronomiche, ingegneristiche e tecnologiche alimentari.

Fornisce quindi una capacità progettuale di ampio respiro su processi e strumenti per la progettazione del sistema prodotto-servizio alimentare e una serie di approfondimenti tematici specifici utili alla comprensione di fattori culturali, sociologici e antropologici e anche scientifici e tecnologici. Nel complesso, fornisce una panoramica esplicativa e completa dei sistemi alimentari, dalla produzione agricola alla trasformazione alimentare, dalla distribuzione al consumo, dalla progettazione al riciclo in una prospettiva di economia circolare.

Il Master di specializzazione forma profili progettuali e consulenziali in grado di integrare competenze creative e operative, attraverso lo sviluppo di hard e soft skills, che allenano i partecipanti a lavorare in team multidisciplinari, in contesti competitivi e altamente strategici, in organizzazioni private e pubbliche veloci e dinamiche.

## OBIETTIVI FORMATIVI

Il Master in DESIGN FOR FOOD si propone di formare professionisti, imprenditori, innovatori indipendenti, funzionari pubblici con competenze nella progettazione e gestione di sistemi, processi e prodotti-servizi nel settore alimentare. Profili professionali caratterizzati da un profilo che coniuga l'approccio progettuale e sperimentale del design con la conoscenza tematica delle logiche del settore alimentare in tutta la sua estensione "dal campo alla tavola", compresi i sistemi produttivi e distributivi tradizionali e più avanzati e con una specifica attenzione alla sostenibilità.

Il settore esprime già forme, sperimentazioni, esperienze, innovazioni e casi progettuali, richiede una competenza trasversale in grado di integrare in modo strategico i diversi fattori progettuali. Per questo motivo, il Master specialistico completa le competenze di design (nell'estensione disciplinare di sistemi, strategie, servizi, prodotti-servizi, comunicazione) e di ingegneria alimentare, apportate dal Politecnico di Milano, con quelle tematiche e specifiche dell'area food relative alle scienze umane, alle tecnologie alimentari e alle scienze gastronomiche, apportate dall'Università di Scienze Gastronomiche.

I partecipanti saranno in grado di:

- Comprendere le trasformazioni socio-economiche e ambientali del settore delineare modelli innovativi e orientamenti strategici per il settore specifico progettare per la sostenibilità;
- Comprendere e progettare gli impatti territoriali delle filiere alimentari;
- Use theoretical and critical skills to define design opportunities;
- Utilizzare competenze teoriche e critiche per definire le opportunità di progettazione;
- Progettare soluzioni complesse e la loro articolazione in termini di prodotto, servizio, comunicazione e spazio;
- Gestire gli elementi principali della sicurezza alimentare e della pianificazione;
- Gestire tutte le fasi del processo di ideazione, progettazione, sviluppo e implementazione di una soluzione innovativa in una prospettiva avanzata che includa approcci partecipativi;
- Utilizzare strumenti di progettazione specifici per la progettazione.

**25**  
studenti  
max

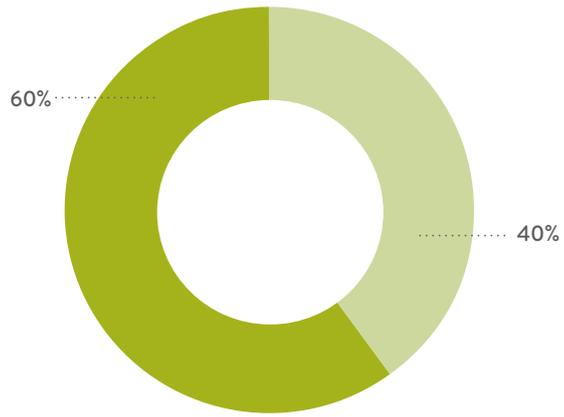
**1000**  
ore  
526 lezione +  
470 internship

**14**  
mesi

**€16.500**  
costo

# Students origin

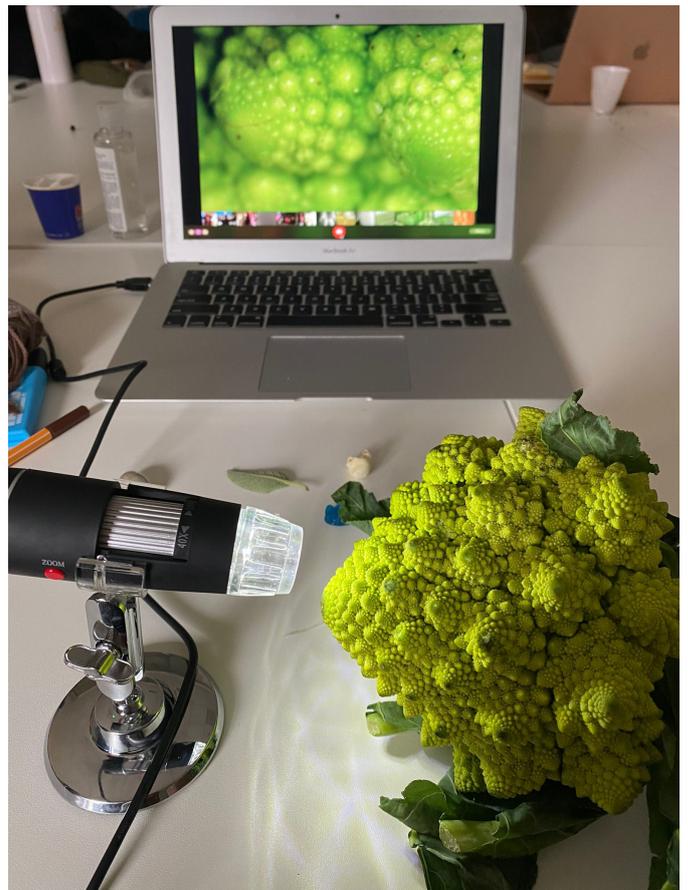
- ITALY
- INTERNATIONAL



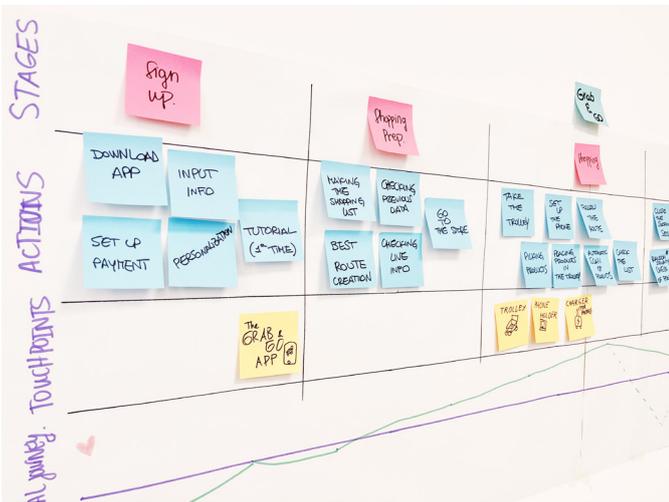
Il corso è caratterizzato da una classe internazionale, con studenti provenienti da tutto il mondo. Il programma si svolge in inglese.



Design teamwork



Food Product Design



Food Service Design



Design teamwork



Design teamwork

## PIANO DIDATTICO

Il Master in DESIGN FOR FOOD è organizzato secondo un mix di teoria e pratica, con un'alternanza di lezioni teoriche e attività pratiche ed esercitazioni.

Il piano didattico prevede:

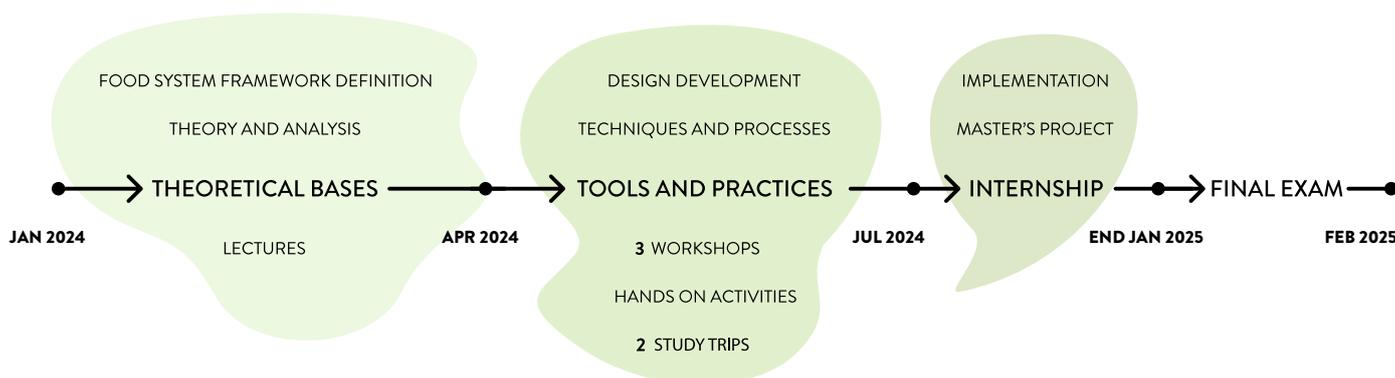
**Lezioni frontali:** finalizzate all'introduzione dei principali temi di studio e all'acquisizione di strumenti e metodologie di analisi e sviluppo progettuale; le lezioni sono tenute da una Faculty con docenti del Politecnico di Milano e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, oltre a qualificati professionisti esterni;

**THINK TANK TALKS:** speciali "pillole" su argomenti specifici legati all'alimentazione, tenute da docenti e professionisti esperti;

**Workshops:** attività "hands-on" sviluppate in gruppo (in collaborazione con partner esterni, aziende o istituzioni) finalizzate all'applicazione di strumenti e metodologie per lo sviluppo di idee di prodotti-servizi alimentari;

**Study Trips:** viaggi didattici finalizzati all'avvicinamento alle tematiche trattate, attraverso esperienze applicate a contesti reali del settore alimentare;

**Internship:** 470 ore di esperienza formativa suggerite direttamente dai partecipanti o dal Master Board.



Food Aesthetics and Communication



Food Service Design



Design Workshop

## COS'È UNO STUDY TRIP?

Un viaggio studio è un'esperienza pratica volta a comprendere la complessità gastronomica di un luogo e a insegnare come viaggiare a scopo gastronomico. Rappresenta un'esperienza di apprendimento locale unica, che combina visite didattiche, eventi e degustazioni. Attraverso interazioni di prima mano con produttori e operatori del settore, gli studenti hanno accesso al backstage dei prodotti alimentari tipici. Ogni viaggio di studio offre l'opportunità di scoprire e analizzare un sistema alimentare attraverso un approccio olistico, evidenziando le connessioni tra cibo e paesaggio, tempo, persone, architettura, ambiente e rituali. Il programma del viaggio di studio consiste in attività didattiche, tra cui visite a siti di produzione, conversazioni con professionisti e pasti didattici, che consentono agli studenti di riflettere criticamente sui concetti di origine, autenticità, tradizione e innovazione, fornendo loro specifici contesti geografici, storici e socio-antropologici.

Il piano didattico prevede due viaggi di studio:

- uno più breve (4 giorni)

Un'immersione completa per approfondire le tematiche alimentari specifiche di un'area tipica italiana.

- uno più lungo (circa 10 giorni)

Un'esperienza che mescola attività didattiche in aula (presso il campus dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) e visite a realtà produttive del territorio.

I costi dei viaggi studio (viaggio, vitto e alloggio) sono inclusi nella quota di iscrizione.



Food Lab



Study Trip



Sensory Lab



Food Lab

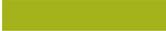


UNISG Campus



Study Trip

# Didactics

LESSON PLAN	HOURS		AREA	MODULES	
LESSONS	500		DESIGN	11	
SELF STUDY	500		GASTRONOMIC SCIENCES AND HUMANITIES	11	
INTERSHIP	500		FOOD ENGINEERING	6	

## OPPORTUNITÀ DI LAVORO

Le opportunità di lavoro per i laureati sono molteplici. Si tratterà di professionisti il cui profilo coniuga l'approccio progettuale e sperimentale con la conoscenza specifica delle logiche sottese al settore alimentare nella sua estensione "dal campo alla tavola", considerando sistemi produttivi e distributivi tradizionali e innovativi, con un'attenzione specifica alla sostenibilità.

A titolo esemplificativo, possiamo elencare:

Responsabile di progetto R&S FOOD: Responsabili di R&S per il miglioramento e l'implementazione dei processi di lavorazione e produzione degli alimenti;  
FOOD Service & Product Designer: professionisti specializzati nell'ideazione e nello sviluppo del design di prodotti e servizi alimentari sostenibili;  
FOOD Brand Manager: responsabili marketing per lo sviluppo e l'implementazione di linee di prodotti-servizi alimentari innovativi;  
FOOD startupper/imprenditore: inventori e imprenditori autonomi in grado di trasformare idee innovative in nuove imprese sostenibili nel settore agroalimentare;  
FOOD Innovation Specialist: professionisti e consulenti di strategie e politiche alimentari innovative all'interno di aziende, istituzioni pubbliche, centri di ricerca e organizzazioni del terzo settore.

## REQUISITI

Il Master di specializzazione si rivolge a candidati in possesso di Laurea o Laurea Specialistica/Magistrale in Design, Ingegneria, Architettura, Economia e/o Management, Scienze Sociali/Umanistiche, Scienze Gastronomiche, Agraria, Tecnologie Alimentari, o a persone in possesso di altre tipologie di titoli di studio che abbiano maturato anche una significativa esperienza professionale e lavorativa e che desiderino rafforzare il proprio percorso professionale nel campo

della food innovation, acquisendo e sviluppando competenze specifiche e qualificate.

La selezione avverrà sulla base della documentazione inviata, seguita da un eventuale colloquio in lingua inglese (a distanza). Le selezioni avverranno in ordine cronologico rispetto alla data di ricezione della domanda, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

## SCADENZE

Per partecipare al processo di selezione, il modulo di candidatura deve essere compilato online entro le seguenti scadenze:

- Cittadini italiani/stranieri con titolo di studio conseguito in Italia entro il 29 novembre 2023
- Cittadini non comunitari con titoli di studio conseguiti all'estero entro il 29 ottobre 2023

## COSTO

Il Master di specializzazione costa € 16.500 (€ 16.000 di quota di partecipazione + € 500 di quota di iscrizione al Politecnico di Milano) IVA ESENTE ART. 10 DPR 633/72.

## PARTNERS

Ogni edizione si arricchisce di nuovi partner che collaborano allo sviluppo di workshop di design, ad esempio:



## FACULTY

### — DIRETTORE SCIENTIFICO



#### **Stefano Maffei**

Architetto e dottore di ricerca in Design, professore ordinario di Design presso la Scuola del Design del Politecnico di Milano

---

### CO-DIRETTORI



#### **Franco Fassio**

Designer sistemico e dottore di ricerca in Design, professore associato presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG)



#### **Francesco Bombardi**

Architetto, Visiting Professor di Disegno Industriale presso l'Università di Modena e Reggio Emilia (Facoltà di Ingegneria)

---

### ADVISORY BOARD



#### **Anna Meroni**

Architetta e dottoressa di ricerca in Design. Professoressa ordinaria di Design presso la Scuola del Design del Politecnico di Milano.



#### **Nicola Perullo**

Filosofo e accademico italiano. Professore ordinario di Estetica presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



#### **Giulia Menichetti**

Ricercatrice senior presso il Network Science Institute (Northeastern University)



#### **Fabio Parasecoli**

Professore di studi sull'alimentazione presso il Dipartimento di studi sulla nutrizione e l'alimentazione della New York University.

#### **Silvia Barbieri**

Fondatrice di "The Branding Letters", agenzia creativa di sviluppo del marchio con sede a Milano

#### **Giulia Bartezzaghi**

Direttrice del Food Sustainability Lab presso la School of Management del Politecnico di Milano

#### **Andrea Bezzecchi**

Dottore di ricerca in scienze, tecnologie e biotecnologie agroalimentari e fondatore di Acetyca Srl, startup innovativa bio-tech

#### **Erik Ciravegna**

Phd in Design (DleCM) ed esperto in design della comunicazione, con particolare attenzione al packaging design e ai sistemi di identità di marchi e prodotti

#### **Stefano Citi**

Designer e co-fondatore di "TourDeFork", società di consulenza creativa unica nel suo genere con sede a Milano

#### **Giorgio De Ponti**

Professore a contratto di Progettazione Integrata al Politecnico di Milano

#### Michele Fino

Professore ordinario presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e consulente legale della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI)

#### Paola Garrone

Professoressa di Economia aziendale e industriale presso la School of Management del Politecnico di Milano

#### Luisa Torri

Professoressa associata di Scienze e Tecnologie Alimentari - Scienze Sensoriali e del Consumo presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

#### Dario Mangano

Professore associato di Semiotica all'Università di Palermo e direttore del Laboratorio di Comunicazione del Dipartimento Culture e Società

#### Maurizio Masi

Professore ordinario di Chimica Fisica Applicata al Politecnico di Milano

#### Gabriella Morini

Professore aggiunto di Chimica organica presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e membro dell'Advisory Board del Nordic Food Lab (Copenhagen, Danimarca) fino alla sua chiusura nel 2018.

#### Francesca Mostardini

Tecnologa alimentare ed esperto di Food Packaging presso il PackLab (Università di Milano)

#### Alessandro Redondi

Dottore di ricerca in Ingegneria dell'Informazione e Professore Assistente presso il DEIB, Politecnico di Milano

#### Beatrice Villari

Professoressa Associata del Dipartimento di Design, Politecnico di Milano e co-direttrice del Master di specializzazione in Service Design (POLI.design)

#### Gabriele Volpato

Dottore di ricerca in Scienze Sociali e Antropologia e Borsista di ricerca presso l'UNISG



## CONTATTI

—  
**POLI.design**

Politecnico di Milano / Campus Bovisa  
Via Don Giovanni Verità, 25  
20158 – Milano

T. +39 02 2399 7297

e-mail: [hello@polidesign.net](mailto:hello@polidesign.net)

<https://www.polidesign.net/en/formazione/business-design/master--design-for-food/>

